

# Fjordforelle, mit Sprossensalat und Gurken-Wasabi-Risotto



## Zutaten:

700g Fjordforelle	1 Zweig Thymian und Rosmarin	Für die Soße:
100g Risottoreis	20g Wasabipulver	
60g Parmesan	1 l Hühnerbrühe	200ml Weißwein
½ Gurke	1 EL Honig	1 l Hühnerbrühe
je 30 g Rosabi Sprossen, Alpha Sprossen,	100ml Balsamicoessig	80g Butter
Bambus Sprossen, Radischen Sprossen	100g Butter	Kartoffelstärke
und Gartenkresse	Olivenöl	
1 Schalotte	Zucker, Salz und Pfeffer	
1 Zehe Knoblauch		

Für das Dressing Honig, Balsamicoessig und 50 ml Olivenöl vermengen.

Risottoreis mit Schalotten- und Knoblauchwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze gar kochen.

Für die Sauce Weißwein einreduzieren lassen. Geflügelbrühe hinzugeben, mit Kartoffelstärke abbinden und mit Butter aufmixen.

Wasabipulver eins zu eins mit kaltem Wasser anrühren. Die Gurken in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker beizen. Zusammen mit dem Wasabi, etwas Butter und Parmesan unters Risotto geben und kräftig verrühren. Die Filets mit etwas Butter, Olivenöl, Thymian und Rosmarin auf der Hautseite anbraten. Die Temperatur reduzieren, Filets wenden und ziehen lassen.

Dressing vor dem Servieren unter die Sprossen mischen.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier

Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer