



Wine in Black
GOURMET



Zanderfilet mit Bacon & Zitronenrisotto



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Passt zu: Chardonnay



Zutaten für 4 Portionen

2	ganze Zander
40 ml	Olivenöl
1	Zwiebel
200 g	Risottoreis
100 ml	Zitronensaft
500 ml	Gemüsebrühe
80 g	Bergkäse
3 Scheiben	Bacon
	Schnittlauch

Guten Appetit!



Zubereitung

1/3

Zander waschen, trocken tupfen und filetieren. Dann in ca. 8 cm große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten gut anbraten. Bacon in einer separaten Pfanne braten.

2/3

Zwiebeln abziehen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Risottoreis hinzugeben. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschale in das Risotto reiben. Alles vermengen und dann mit Brühe auffüllen. Gut rühren und köcheln lassen. Bergkäse hinein reiben.

3/3

Zum Anrichten Schnittlauch hacken und etwas Zitronenschale reiben. Risotto in eine Schale geben und mit Zitronenabrieb und Schnittlauch garnieren. Fisch auf separatem Teller platzieren.



Unser Wein-Tipp

Weißwein · Frankreich · Chardonnay

Vignerons de Buxy 'Buissonnier' Montagny 2015



„Bei der Begleitung des Zwischengangs kann dieser Chardonnay voll punkten. Er harmoniert sowohl mit den salzigen, kräftigen Aromen des krossen Specks, als auch mit der feinen Zitrusnote und der Würzigkeit des Risottos. Selbst der feine Zander kommt perfekt zur Geltung.“ - Oliver Bönsch, Wine in Black-Sommelier