Zitronenrisotto mit gebratenen Eglifilets

Risotto al limone, das duftet nach südlicher Küche, nach Dolce far niente. Der behäbige Geschmack des Risotto vermischt sich mit dem frischen Zitronenduft zu einem anregenden Gaumenschmeichler. Wenig Thymian und Knoblauch geben dazu einen dezent aromatischen Hintergrund. Dazu zarte, nur leicht gewürzte und kurz gebratene Eglifilets, direkt auf dem Risotto angerichtet, so als Krönchen sozusagen.

Zutaten (pro Portion)

80g	Carnaroli-Reis
100g	Eglifilets
1	Eschalotte
1	kleine Knoblauchzehe
2	kleine Zweige frischer Thymian
1dl	Weisswein
3dl	Hühnerbouillon
1/3	Zitrone, abgeriebene Schale
1-2El	Zitronensaft
3	Zitronenscheiben zur Dekoration
20g	Tafelbutter
20g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Eschalotte und Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen abfieseln.

Hühnerbouillon aufkochen.

Bratbutter mässig erhitzen, Knoblauch und Eschalotte ca. 2 Minuten dünsten. Reis

zugeben und unter leichtem Rühren glasig dünsten. Weisswein dazugiessen. Zitronenschale darüber raspeln und den Thymian zugeben. Leicht köcheln lassen bis der Weisswein fast ganz eingekocht ist. Dabei öfters umrühren.

Heisse Bouillon etappenweise zum Reis geben und jedes mal unter steigem Rühren einkochen lassen. Am Schluss, wenn der Reis gar ist, sollte der Risotto noch ganz leicht fliessen. Geriebener Parmesan, Butter in groben Stücken und 1 El Zitronensaft zugeben, leicht pfeffern. Verrühren bis der Parmesan und die Butter geschmolzen ist. Eventuell nochmals mit Zitronensaft abschmecken. Risotto warmhalten bis die Eglifilets bereit sind. Der Risotto sollte zum Schluss noch ganz leicht fliessen, allenfalls nochmals etwas Bouillon unterrühren.

Eglifilets quer halbieren und beidseitig salzen und pfeffern. In Bratbutter zuerst mit der Hautseite nach unten 2 Minuten kräftig anbraten. Eglifilets wenden und nochmals 1 Minute braten.

Risotto anrichten, die Eglifilets darauf legen und mit dünnen Zitronenscheiben garnieren.