

## Fischroellchen mit Zitronenrisotto (2 Personen)

35 gr Rucola  
1 Knoblauchzehe gepresst  
2 EL Pnienkerne geröstet fein gehackt  
2 EL Geriebener Parmesan  
½ Zitrone, abgeriebene Schale  
¼ TL Salz  
Pfeffer  
2 ½ EL Olivenöl  
300 gr Eglifilets  
¼ TL Salz  
Bratbutter  
Zitronenschnitzchen

### **Risotto**

½ EL Butter  
1 Schalotte fein gehackt  
300 gr Risottoreis (Carnaroli)  
2 dl Weisswein  
7 dl Wasser  
1 ¼ TL Salz  
½ Zitrone abgerieben  
2 EL CremeFraiche

## ZUBEREITUNG

1. X

**Vor- und Zubereitungszeit**  
ca. 45 Minuten

### Zubereitung

**RISOTTO:** Butter warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugießen, zur Hälfte einkochen. Wasser salzen. Unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Zitronenschale und -saft mit der Crème fraîche daruntermischen.

**FISCH:** Rucola und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Olivenöl daruntermischen. Eglifilets salzen. Je ca.

½ TL Rucolapesto darauf verteilen. Fischfilets aufrollen, mit Zahnstocher fixieren. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Fischröllchen bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. braten.

**Servieren:** Risotto und Fischröllchen auf Tellern anrichten, mit Zitronenschnitzchen garnieren.

**Rezepteigenschaft:**  
glutenfrei

**Schalten Sie sich  
dieses Rezept  
aufs Handy frei.**

