

Gebratener Saibling auf Kräuter-Parmesan-Risotto

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)

im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten :

- 2 Saiblingsfilets
- 175 g Risottoreis
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- Parmesan, fein gerieben
- Kräuter frisch oder TK
- Olivenöl
- Fischgewürz, Salz
- 100 ml Weißwein
- Rosmarin, Zitrone



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT



Zubereitung:

1. Die Zwiebel kleinschneiden und glasig anbraten.
2. Risottoreis hinzugeben und 1-2 Minuten mit anschwitzen. Umrühren nicht vergessen!
3. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis nahezu keine Flüssigkeit mehr da ist.
4. Immer wieder Gemüsebrühe nachgießen und einkochen lassen, bis der Reis durch ist und die Flüssigkeit fast weg ist. Dabei immerwieder umrühren.
5. Anschließend Kräuter mit Olivenöl pürieren und unter das Risotto mischen.
6. Zum Schluss den fein geriebenen Parmesan unterrühren.
7. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
8. Den Saibling mit Salz & Fischgewürz würzen und auf der Hautseite scharf anbraten.
9. Saiblingsfilet auf Risottoreis mit Zitronenscheibe & Rosmarin anrichten.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

