

Risotto ai mirtilli, gebratenes Forellen- Saltimbocca, Pesto- Zucchini



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Risotto ai mirtillo

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
320 g Risottoreis
1 dl trockener Weisswein
1 l heiße Gemüsebouillon
200 g frische Heidelbeeren
100 g Mascarpone
40 g Parmesan
1 Stück Butter
ca. 3 EL Cognac
Salz, Pfeffer

Zubereitung Risotto ai mirtillo

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben und andünsten. Den Reis dazugeben und mitdünsten. Das Ganze mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach heiße Bouillon begeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Mascarpone und die Heidelbeeren unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und Parmesan und Butter unterrühren. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Pesto-Zucchini

1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne, geröstet
2 EL Sbrinz, gerieben
½ dl Rapsöl (I)
Salz
4 kleine Zucchini
2 EL Rapsöl (II)

Zubereitung Pesto-Zucchini

Den Basilikum grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen, mit dem Basilikum, Pinienkernen, Sbrinz, Rapsöl (I) und Salz im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten. Die Zucchini waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Öl (II) in einer Bratpfanne erwärmen und die Zucchettis Scheiben gut anbraten, leicht salzen und mit dem Pesto mischen.

Zutaten Gebratenes Forellen-Saltimbocca

4 Rote Forellenfilets ohne Haut
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Parmaschinken
8 frische Salbeiblätter
2 EL Olivenöl

Zubereitung Gebratenes Forellen-Saltimbocca

Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Salbeiblatt auf den Fisch legen und die Filets mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln. In etwas Olivenöl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.