

# Rotbarschfilet auf Parmesanrisotto

Zutaten:

- 2 Stück Rotbarschfilet
- 150ml Weißwein
- 100gr Butter
- 250gr Risottoreis
- 500ml Gemüsebrühe
- 250gr Parmesan gerieben
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Zitrone
- 200gr Erbsen gefroren
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Topf, Pfanne, Messer, Schneidebrett, Parmesanreibe, Kochlöffel, Pfannenwender

# Rotbarschfilet auf Parmesanrisotto

Anleitung:

**Schritt 1:** Zwiebeln fein würfeln in einen Topf auf kleiner Hitze mit etwas Olivenöl geben. Sobald die Zwiebeln glasig sind den Risottoreis dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Nach etwa 2 Minuten mit Weißwein und der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen.

Köcheln lassen

**Schritt 2:** Nach ca. 8-10 Minuten umrühren und den Rest der Gemüsebrühe dazu geben und für weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Den geriebenen Parmesan sowie Butter einrühren. Erbsen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Schritt 3:** Rotbarschfilet mit etwas Olivenöl beträufeln und etwas salzen. Das Fischfilet mit der Hautseite nach unten in eine vorgeheizte Pfanne geben. Den Fisch langsam durchgaren.

Anschließend mit einer Spalte Zitrone anrichten.

Guten Appetit!