

# Pastashop24.de

## Limonenrisotto mit Zander und Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Zanderfilet  
1kg Spargel  
Kräuterbutter

Limonenrisotto  
1 Schalotte  
1 EL Olivenöl  
100ml Weißwein  
400ml Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe)  
Frischer Parmesankäse



### Zubereitung:

Für das Risotto die Schalotten klein schneiden und im Öl glasig anschwitzen. Dann das Risotto hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit der gut gewürzten heißen Brühe immer wieder auffüllen, bis das Risotto bissfest ist. Dabei Risotto immer wieder umrühren. Zum Schluß frisch geriebenen Parmesan untermischen.

Spargel schälen und bissfest blanchieren. Kräuterbutter in die Pfanne geben und den Spargel darin erhitzen.

Zanderfilet salzen und pfeffern, die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Butter in der Pfanne erhitzen und den Fisch darin goldgelb braten.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.