



## APFEL-RISOTTO



Für 4 Personen

### ZUTATEN

#### für das Risotto:

2 klein geschnittene Schalotten  
2 EL Olivenöl  
400 g Risotto Reis  
ca. 800 ml Gemüsebrühe  
125 ml Cidre  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
etwas Zitronensaft  
100 g geriebener Parmesan  
100 g kalte, gewürfelte Butter  
Salz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Schalotten im heißen Olivenöl andünsten. Reis dazugeben glasig dünsten. Mit der Hälfte des Cidres und 1 EL Zitronensaft ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach unter häufigem Rühren die heiße Gemüsebrühe dazu gießen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten unter Rühren köcheln lassen bis der Reis cremig und al dente ist. Dabei den restlichen Cidre unterrühren. Den Parmesan mit den kalten Butterstückchen dazugeben und unterrühren, so dass das Risotto noch cremiger wird. Mit wenig Zitronenschalenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Risotto offen noch ca. 2 Minuten ruhen lassen.



## APFEL-RISOTTO

### ZUTATEN

#### für das Topping:

2 Saiblingsfilets  
2 EL Olivenöl  
2 säuerliche, klein gewürfelte Äpfel  
4 getrocknete, klein gehackte Tomaten  
2 EL geröstete Pinienkerne  
2 EL gehackte Blatt Petersilie  
echter Balsamico- oder Apfelbalsamessig  
Kräutersalz

### ZUBEREITUNG

Saiblings-Filets halbieren und im heißen Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Apfelwürfel und Tomatenstückchen mit anbraten. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Fischfilets auf das Risotto legen. Pinienkerne und Petersilie mit den Apfelwürfeln in der Pfanne kurz durchschwenken. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Balsamico und wenig Olivenöl abschmecken und über den Saibling geben.