

Basilikum-Risotto mit Wolfsbarsch, Tomaten und Auberginen

Für 4 Personen als Vorspeise

2 Auberginen
Salz
1 dl Olivenöl extra vergine
frisch gemahlener Pfeffer
3 Tomaten
150 g Wolfsbarschfilet
etwas Zitronensaft

für das Risotto:

300 g Risotto-Reis Vialone
5 dl heisse Gemüsebouillon
100 g Basilikumblätter
50 ml Olivenöl
30 g Butter
50 g Parmesan, frisch gerieben

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Auberginen halbieren, die Schnittflächen salzen und mit jeweils 1 TL Olivenöl beträufeln. Die Auberginen im heissen Ofen 30 Minuten weich garen. Dann das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und im Mixer mit 3 EL Olivenöl cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, salzen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Das Fischfilet mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis in einem Topf trocken rösten, bis er glasig wird. Etwas Bouillon dazugliessen und einkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die restliche Bouillon hinzugliessen und köcheln lassen, bis er Reis weich, aber noch bissfest ist.

Die gewaschenen Basilikumblätter mit dem Olivenöl im Mixer zu einer glatten Crème pürieren. Das Basilikumpüree mit der Butter und dem Parmesan unter den Risotto ziehen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.

Weintipp: Dazu passt am besten ein saftiger Weisswein aus der Gasgogne oder ein Verdejo aus dem Rueda.

Aus unserem Sortiment:
Côté, Domaine Tariquet, Gasgogne
La Almedrera, Verdejo, Rueda