

## Meerbarbe mit Erbsenrisotto

### Zutaten für 2 Personen:

4 Filets Meerbarbe  
50 g Mehl  
1l Gemüsefond  
30 g geriebener Parmigiano Reggiano DOP  
20 g geriebener Bella Lodi  
100 g Butter  
1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
30 g mildes Olivenöl  
280 g Principato di Lucedio Riso Arborio  
200 ml Weißwein  
2 g Lorbeerblätter  
400 g feine Erbsen, tiefgekühlt  
400 g Lauchzwiebeln  
ev. Basilikumstängel  
Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung:

Fond erhitzen und beiseite stellen. Käse fein reiben. Butter in Würfel schneiden, kaltstellen. Schalotte und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen, Schalotte darin farblos anschwitzen. Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten ohne Farbe glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen, dabei ständig umrühren.

Sobald der Weißwein verkocht ist, Fond unter Rühren in 3 Schritten nach und nach angießen. Lorbeerblätter und ev. Basilikumstängel nach dem ersten Schritt dazugeben. Risotto anschließend ca. 18 Minuten fertigkochen. >

Die Hälfte der kalten Butterwürfel, den geriebenen Hartkäse und die Erbsen unter das Risotto rühren. Abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen. Das Risotto sollte eine cremig-sämige Konsistenz haben und angenehm würzig nach Parmesan schmecken.

Lauchzwiebeln kleinschneiden, in der Butter glasieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als nächstes die Meerbarbenfilets mit Zitronensaft und Salz würzen. Beidseitig im Mehl wenden und anschließend in etwas Olivenöl glasig anbraten und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Risotto auf einen Teller geben und 2 Meerbarbenfilets pro Teller drapieren. Mit den glasierten Lauchzwiebeln garnieren und direkt servieren.