

GARDA

Risotto mit Schleie*

Zutaten für 4 Personen

800 g Schleie

350 g Reis

2 Zwiebeln

300 g „erbette“, bzw. junge, frische Mangoldblätter oder Spinat
ein Bund Petersilie

½ Glas extra-natives Olivenöl

2 Gläser Weißwein

80 g Butter

80 g Parmesan

eine Priesse Zimt

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die gewaschene, ausgenommene Schleie in Gemüsebrühe garen und anschließend die Gräten, den Kopf, die Flossen und alles nicht Essbare entfernen. Die Brühe abseihen. Kleingeschnittene Zwiebeln und Blattgemüse im Öl andünsten und dann den Fisch dazugeben. Den Reis in einer anderen Pfanne rösten und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein aufgeköcht ist, kann schrittweise die Brühe dazu gegossen werden. Nach 10 Minuten Garzeit wird das Fisch-Gemüse Ragout beigemengt und fertig gegart. Den Risotto mit Butter, Käse und einem Hauch Zimt abschmecken und kräftig umrühren. Die frisch gehackte Petersilie wird zum Schluss noch dazugegeben und rundet das Gericht ab.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Garda“ mit Domenico Pozzani, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2017 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 3. Preis der Volksjury.