



MEIN GENUSS



Saibling an Wildpilz-Risotto



It's a match!

Limited Edition - Mit dem Red Onion Salz würzt du jedes Fischfilet perfekt!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Risottozubereitung: Zwiebel, Knoblauch und Sellerie fein hacken und zusammen mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Den Fond ebenfalls erhitzen, Weißwein zugeben und köcheln lassen.
- 2 Risottoreis und Pilze zu Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben. Den Reis etwas mitbraten lassen, bis dieser glasig wird. Eine Tasse des Fonds zum Reis geben. Einkochen lassen und dann die nächste Tasse Fond zugeben, so lange, bis die Flüssigkeit vollständig aufgebraucht und der Reis gar ist.
- 3 Das Fischfilet säubern, trocken tupfen und in Portionsgrößen schneiden. Die Filets mit zerkleinertem Red Onion Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dann die Filets in den Räucherbeutel einlegen, die Wacholderbeeren zugeben und den Räucherbeutel verschließen.
- 4 Zubereitung auf dem Grill: Den gefüllten Räucherbeutel auf einen Grillrost legen und für 15 Minuten so nah wie möglich an der Glut platzieren. Danach den Rost auf mittlere Höhe legen und für weitere 5 Minuten garen.
- 5 Bei einem Gasgrill für 5 Minuten die Temperatur reduzieren. Nach Ablauf der Garzeit den Beutel abkühlen lassen. Das Risotto vom Herd nehmen, mit Parmesan bestreuen und zusammen mit dem Saibling aus dem Räucherbeutel servieren.

Zutaten

Saibling:

600 g Saibling-Filet
1 Prise Zucker
2 EL Wacholderbeeren
1 Stk. Räucherbeutel Erle
Pfeffer aus der Mühle
2 TL Red Onion Salz

Risotto:

1.5 Tassen Risottoreis
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
150 g Steinpilze, frisch
100 g Parmesan, gerieben
2 Stangensellerie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.10.2026.