



CREMIGES WEISSWEINRISOTTO MIT PINZGAUER SCHOTTNKÄSE UND ZANDER

Rezept für 4 Personen

- 200g Risottoreis (Rundkorn)
- 2 Schalotten
- ¼ l Weißwein trocken
- 250 g Butter
- 1 l Geflügelfond,
Fischfond oder Rindsuppe
- 1 Schotkäse

ZUBEREITUNG

Den Risottoreis mit Butter und Schalotten glasig anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen und immer wieder mit dem Fond aufgießen bis der Risottoreis weich ist. Mit kalter Butter und den geriebenen Schotkäse (je nach Geschmack) verfeinern.

Das Zanderfilet entgräten und bei mittlerer Hitze glasig in Öl und Butter braten. Pro Person ca. 200 g Fisch rechnen.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaner