



**Gmundner Milch  
Kochstudio**

**David Daxner, Berufsschule Altmünster**

## ***Gedämpftes Saiblingsröllchen mit Spargel auf Risotto und Bärlauchpesto***

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 Saiblinge  
1Bd. Grüner Spargel  
100g Risottoreis  
1/4l Weißwein  
3 Stk. Schalotten  
Parmesan  
Butter  
1Bd Bärlauch  
Nüsse  
Olivenöl  
Sherrytomaten

### **Zubereitung:**

Die Saiblinge filetieren, entgräten und von der Haut entfernen, Spargelspitzen abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen würzen, Spargel darauf legen und zusammenrollen, wmit einem schönen Holzspießchen zusammenstecken.

Für den Risotto die Schalotten fein würfeln und in Olivenöl angehen lassen, den Risottoreis dazugeben und kurz mitschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit Geflügel- oder Gemüsefond aufgießen. Wenn der Reis weich ist, mit Parmesan und Butter verfeinern und eventuell kurz vor dem Anrichten etwas geschlagene Sahne unterrühren.

Für das Pesto einfach den Bärlauch mit den Nüssen, etwas Parmesan und Olivenöl bis zu gewünschten Konsistenz mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Garnitur die Sherrytomaten in eine Pfanne geben mit frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Knoblauch und reichlich Olivenöl würzen und ins Rohr schieben.

Zum Dämpfen der Saiblinge einen Topf mit Wasser aufstellen und in einem Sieb die Röllchen ca. 4-5 min dämpfen.

Zum Anrichten den Risottoreis auf einen Teller geben, jeweils ein Saiblingsröllchen und eine Sherrytomate darauf platzieren und etwas Bärlauchpesto rundherum geben.



***Gutes Gelingen!***

[www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)