

# Meine besten Rezepte

## Kürbisrisotto mit gebratenem Fischfilet

### Zutaten:

400 g Kürbis in kleinen Würfeln  
1 gewürfelte Zwiebel  
2 EL gutes Olivenöl  
9,1 Ltr. Weißwein  
300 g Risottoreis  
0,8 Ltr. Gemüsebrühe  
80 g frisch geriebener Parmesan  
Salz, weißer Pfeffer, Kurkuma/Safran

600 g Fischfilet (Forelle, Lachsforelle oder Lachs)  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, frische Petersilie

### Zubereitung:

Die Kürbiswürfel zusammen mit den Zwiebelwürfeln in Olivenöl glasig dünsten, den Risottoreis hinzugeben und mitdünsten lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe aufgiessen. Risotto mit Salz, Pfeffer und Kurkuma oder Safran würzen. Nach und nach die Brühe zugeben bis der Reis bissfest geworden ist. Zum Schluss den geriebenen Parmesan unter den Risotto rühren.

Das Fischfilet in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Risotto auf den Tellern anrichten mit den gebratenen Fischfilets garnieren und mit Petersilie und/oder geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!