



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Gebratenes Saiblingsfilet mit Junker-Risotto und gegrilltem Butternuss



## ZUTATEN für 4 Personen:

- 700 g Saiblingsfilet (entgrätet, oder 1200 g Fisch im Ganzen)
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- 40 g Mehl (zum Mehlieren)
- 2 EL Buttr (zum Nachbraten)
- Thymian, Rosmarin (ein paar kleine Zweigerl)
- 2 Stk. Knoblauchzehen (feinblättrig geschnitten)

## Für das Risotto:

- 2 EL Butter
- 100 g Zwiebel (fein gehackt)
- 150 g Risottoreis
- 100 ml Junker (junger Weißwein)
- 600 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer (weiß)
- Muskatnuss (gerieben)
- 200 g Butternuss würfelig geschnitten
- 2 EL Butter (kalt)
- 50 g Asmonte

## ZUBEREITUNG:

1. Für das Risotto Zwiebel in Butter glasig ziehen lassen, Risottoreis dazugeben, umrühren, mit Junker auffüllen, mit Gemüsefond aufgießen und den würfelig geschnittenen Butternuss-Kürbis dazugeben.
2. Unter mehrmaligem Rühren al dente kochen, würzen und mit kalter Butter montieren.
3. Als Garnitur den geschnittenen Butternuss kurz in Butter anbraten und um den Teller legen.
4. Die Saiblingsfilets bzw. den portionierten Saibling würzen und mit der mehlierten Hautseite in Olivenöl braten.
5. Bevor die Fischfilets auf der Oberseite gar werden, umdrehen, Butter, Knoblauch und Kräuter dazugeben und mit einem Löffel nappieren.
6. Junker-Risotto rund auf den Tellern anrichten.
7. Die gegrillten Butternuss-Scheiben und die Fischfilets drauflegen.
8. Mit frisch gehobeltem Asmonte und Kerbel garnieren.

## Tipp aus der Küche:

- Der Kürbis kann durch jedes andere Gemüse ersetzt werden.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauSaiblingsfilet** mit uns teilen.