

Filetto di Sardina e Risotto

Thema:	ein italienischer Klassiker von Gramue interpretiert
Saison:	für uns ein Urlaubsgericht zum Träumen
Besonderheit:	eine Urlaubsinspiration, da alle Zutaten frisch vom Gardasee
Zu Beachten:	frischer Fisch und frisches Gemüse

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

Risotto

250 g	Risotto Reis
1/2	grüner Paprika
1/2	roter Paprika
3	Zwiebel (klein)
1	chinesischer Knoblauch
1	Zucchini (klein)
250 ml	italienischer Weißwein
ca. 500 ml	Brühe
1 EL	Tomatenmark
½ Dose	geschälte Tomaten
50 g	Grana Padano (gerieben)
n.B.	Salz, Pfeffer und Olivenöl

Filetto di Sardina

400 g	Sardinenfilet
n.B.	Salz, Pfeffer und Olivenöl
1	frische Zitrone



Zubereitung

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl kurz andünsten. Den feingehackten Knoblauch hinzufügen und mitbraten. Die Paprika und den Zucchini in Würfel schneiden und ebenfalls kurz mitrösten. Danach den Risotto Reis unterrühren und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und die geschälten Tomaten, sowie das Tomatenmark hinzugeben. Nach und nach mit der Brühe aufgießen bis das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sardinenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zitrone beträufeln. In Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten und mit dem Risotto anrichten.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

