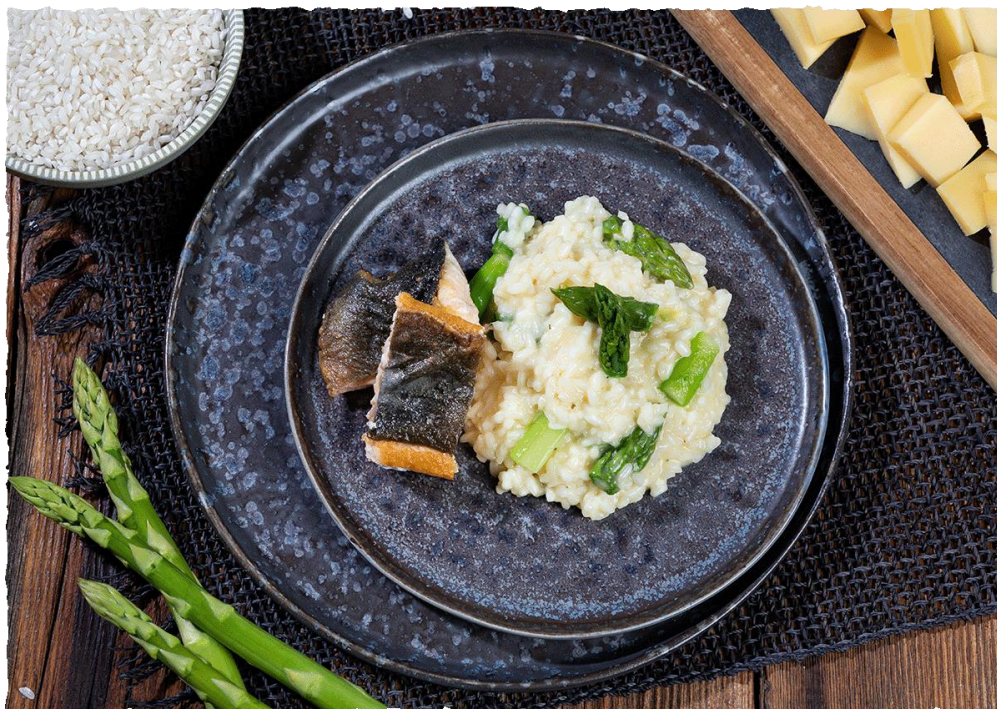


# Spargelrisotto mit Gletschertaler und Saibling



## Zutaten      Zubereitung

für 4 Personen

400 g Saiblingsfilet  
 400 g Risottoreis  
 300 g grüner Spargel  
 900 ml Gemüsebrühe  
 100 ml trockener Weißwein  
 1 Zwiebel  
 100 g Schönegger Almbutter (etwas  
 mehr zum Anbraten)  
 150 g Gletschertaler  
 Salz, Pfeffer, etwas Mehl

1. Spargel putzen und in Stücke schneiden, Zwiebeln würfeln und Spargelspitzen beiseitelegen.
2. In einer tiefen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Spargel sowie die Zwiebeln darin andünsten.
3. Anschließend den Reis zugeben und dünsten bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einreduzieren lassen.
4. Nun immer wieder etwas Brühe über den Reis geben, damit er bedeckt ist und so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Diese wiederholen, bis die ganze Brühe aufgebraucht wurde.
5. In der Zwischenzeit den Fisch waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite in etwas Almbutter heiß anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und den Fisch ziehen lassen.
6. Kurz bevor der Reis fertig ist, Spargelspitzen und den geriebenen Gletschertaler unterheben.
7. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalte Almbutter unterrühren. Risotto mit Saiblingsfilet anrichten und heiß servieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

