

## Zander mit Randen-Risotto und karamellisiertem Chicorée



Zutaten für 2 Personen:

- 150gr Risotto-Reis
- 1 kl. Knolle Randen gekocht
- 1 kl. Rote Zwiebel
- 2dl Weisswein
- 2-3dl Bouillon
  
- 3-4 kl. Chicorée
- 2 EL Ahornsirup
- 4-5 EL Zitronensaft
- 2 EL Wasser
- Salz, Pfeffer
  
- 2 Zander Filet mit Haut
- Salz, Pfeffer, ggf. frische Kräuter

Risotto-Reis andünsten bis er glasig ist. Zwiebeln fein hacken, Randen in kleine Würfeli schneiden. Beides zum Reis und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach warme Bouillon dazu. Unter regelmässigem rühren auf 'kleiner Flamme' kochen bis der Risotto fertig ist.

Chicorée halbieren, in heisser Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten bis er etwas Farbe hat. Glasur (Ahornsirup, Zitronensaft, Wasser, Gewürz) mischen und zum Chicorée in die Pfanne geben. Diese immer wieder über die Salathälften löffeln bis die Glasur eine Sirup artige Dickflüssigkeit hat.

Zander auf der Hautseite zuerst kurz scharf anbraten und nur noch 1-2 Min. auf der anderen Seite fertigbraten. Anschliessend würzen.

Anrichten 😊