

## Rotbarbe



### Für 4 Portionen

4 Rotbarbenfilets mit Haut, je etwa 80 g  
Salz, Pfeffer, 1–2 EL Olivenöl

### Für die Spargeltagliatelle:

200 g grüner Spargel, Salz, 1/2 TL Butter  
Pfeffer, 1 Prise Zucker

### Für den Risotto:

40 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl, 200 g Risottoreis  
(etwa Carnaroli oder Arborio)  
50 ml Weißwein  
400 ml erhitzter Geflügelfond  
80 g Butter  
20 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
30 g Zartbitterschokolade (70 %), zerkleinert

### Außerdem:

20 g Zartbitterschokolade (70 %)  
1/2 TL Butter



- (1) Die Rotbarbenfilets quer halbieren und kalt stellen.
- (2) Den Spargel schälen, längs in dünne Streifen hobeln und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren – er sollte noch etwas Biss haben. Die Spargelstreifen in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
- (3) Für den Risotto Schalotten und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Schalotten und Knoblauch in Öl hell anschwitzen. Den Reis zufügen und mit andünsten, bis die Körner glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen, dann nach und nach den heißen Geflügelfond angießen und den Reis unter Rühren fertig garen – die Körner sollten noch etwas Biss haben. Butter und Parmesan unterrühren und den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schokolade zufügen und im Risotto schmelzen lassen.
- (4) Die Fischfilets salzen, pfeffern und im heißen Öl auf der Hautseite schön kross braten.
- (5) Die Schokolade in einem Pfännchen schmelzen, die Butter unterrühren.
- (6) Den Risotto mittig auf vorgewärmten Tellern verteilen und je 2 Rotbarbenstücke darauf setzen. Die Spargelstreifen kurz in der zerlassenen Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf die Rotbarbenfilets setzen. Alles mit ein paar Tupfern Schokoladensauce garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**