

Branzino/ Spargel / Petersilienrisotto

2,5 kg Branzinofilet
30 Stangen weißen Spargel
30 st Schmortomaten
1,5 kg Risotto
0,7 l Weißwein
1 l Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
1 st Knoblauch
5 st Schalotten
Parmesan
Petersilienpürre(Pacojet)

Branzino, portionieren und mit der Hautseite nach unten anbraten, bis die Haut knusprig ist und der Fisch glasig.

Risotto ansetzen, und am Schluss mit Parmesan und Butter abrühren. Petersilienpürre einrühren.

Spargel schälen und halbieren, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Olivenöl marinieren.

Tomaten blanchieren, und die Haut entfernen. Mit Olivenöl marinieren und auf ein kleines Blech setzen, Salzen und bei 100 Grad für ca 30 min ins Rohr. Anrichten