

# Schweizer LandLiebe TV

## Rezept



### Kabeljau in Alpenkräutern

mit Suure-Most-Risotto und gebratenem Winter-Gemüse

#### Zutaten

• 1 Zwiebel, gehackt • 1 EL Olivenöl • 350 g Risottoreis • 2 dl Suure Most • 1,2 l Gemüsebouillon, frisch • 2 EL Mascarpone • Salz und weisser Pfeffer • 4 Portionen Kabeljau, à je ca. 170 g • 2 EL Olivenöl • 2 EL Butter • 2 Zweige Thymian • 1 Zweig Rosmarin

#### Zubereitung

Für den Risotto die Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Reis dazugeben, bis er glasig ist. Mit dem vergorenen Apfelsaft ablöschen, nach und nach heisse Bouillon dazugeben und den Risotto ca. 20 Min. unter Rühren garen. Mit Mascarpone abrunden und mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Den Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl und Butter erhitzen und Fisch auf der Hautseite zuerst

anbraten. Kräuter dazugeben und den Fisch regelmässig mit der heissen Butter beträufeln.

• 500 g Wintergemüse (Petersilienwurzel, Randen, Pfälzer Rüebli) • 1 EL Olivenöl • Salz • Zucker • ½ Bund Petersilie

Gemüse in 1 cm dicke Stifte schneiden, auf ein Backblech verteilen, Olivenöl darüberträufeln, salzen und zuckern. Im Ofen bei 160 Grad 15 Min. backen. In eine Schüssel geben und die gezupfte Peterli daruntertermischen, anrichten.

#### Weintipp

Cascina Riveri Roero Arneis DOCG  
Bei Denner erhältlich.



immer samstags  
um 19.55 Uhr  
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1  
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

**DENNER**

TV-Produktion



Die neue  
LandLiebe  
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer