



[Drucken](#)

Linsen-Kartoffel-„Risotto“ mit gebratenem Wallerfilet



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Puy-Linsen
- 800 ml Geflügelbrühe oder Fischfond
- 200 g Kartoffeln
- 1 EL bayerisches Butterschmalz
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 50 ml Rieslingsekt
- 1/2 Bund Dill
- 1/2 Bund Melisse
- 200 g Wallerfilet
- 3 EL bayerische Butter
- 2 EL bayerische Crème double
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Linsen waschen und am besten über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen. Linsen abgießen und mit der Brühe zum Kochen bringen. 30-40 Min. kochen, in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Kartoffelwürfel würzen und mit Butterschmalz in einer großen Pfanne langsam knusprig braten.
2. Währenddessen Lauchzwiebeln waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden, 5 Min. vor Ende der Garzeit zusammen mit dem Sekt zu den Linsen geben.
3. Dill und Melisse waschen, trocken schütteln, zupfen und grob hacken. Wallerfilet in 8 kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten je 2 Min. braten.
4. Restliche Butter und die Crème double unter die Linsen rühren. Kartoffelwürfel locker unterheben, kräftig abschmecken und auf Teller verteilen. Fischstücke auf dem Kartoffel-Linsen-Risotto anrichten und mit reichlich Kräutern bestreuen.