

# Risotto ai mirtilli, gebratenes Forellen- Saltimbocca, Pesto- Zucchini



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### Zutaten Risotto ai mirtillo

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
320 g Risottoreis  
1 dl trockener Weisswein  
1 l heisse Gemüsebouillon  
200 g frische Heidelbeeren  
100 g Mascarpone  
40 g Parmesan  
1 Stück Butter  
ca. 3 EL Cognac  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Risotto ai mirtillo

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben und andünsten. Den Reis dazugeben und mitdünsten. Das Ganze mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren nach und nach heisse Bouillon begeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Mascarpone und die Heidelbeeren unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und Parmesan und Butter unterrühren. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten Pesto-Zucchini

1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Pinienkerne, geröstet  
2 EL Sbrinz, gerieben  
½ dl Rapsöl (I)  
Salz  
4 kleine Zucchini  
2 EL Rapsöl (II)

### Zubereitung Pesto-Zucchini

Den Basilikum grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen, mit dem Basilikum, Pinienkernen, Sbrinz, Rapsöl (I) und Salz im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten. Die Zucchini waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Öl (II) in einer Bratpfanne erwärmen und die Zucchettischeiben gut anbraten, leicht salzen und mit dem Pesto mischen.

**Zutaten Gebratenes Forellen-Saltimbocca**

4 Rote Forellenfilets ohne Haut  
Salz, Pfeffer  
8 Scheiben Parmaschinken  
8 frische Salbeiblätter  
2 EL Olivenöl

**Zubereitung Gebratenes Forellen-Saltimbocca**

Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Salbeiblatt auf den Fisch legen und die Filets mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln. In etwas Olivenöl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.