

### **Beilage: Bärlauchbutter**

Zutaten:

200 – 300 g Bärlauch

250 g weiche Butter

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Bärlauch und Petersilie grob hacken, zur Butter geben und die Masse mit dem Mixer fein pürieren.

### **Beilage: Bärlauchrisotto**

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel

500 g Risottoreis

0,2 l Weißwein

50 g Parmesan

1 – 1,5 l Brühe

Olivenöl

2-3 EL Bärlauchbutter

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, würfeln und in Olivenöl glasig dünsten; anschließend den Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit der Brühe auffüllen, so dass der Reis gerade bedeckt ist. Dies so lange wiederholen, bis der Reis weich ist, aber noch Biss hat (ca. 15 – 20 Min.).

### **Hauptspeise: Bärlauchrisotto mit gebratener Dorade**

Zutaten:

Für die Dorade:

6 Fischfilets (Dorade Royale), entgrätet

Mehl

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den filettierten Fisch auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl braten. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, ganz zum Schluss erst wenden und auch auf der Fleischseite braten.

Zum Schluss 2 – 3 EL von der Bärlauchbutter (Rezept s.u.) unter den Reis heben und nochmals abschmecken, eventuell etwas Zitronensaft hinzufügen. Die gebratene Dorade auf dem Risotto anrichten und mit geriebenem Parmesan garnieren.

### **Suppe: Bärlauchsuppe**

Zutaten:

3-4 Kartoffeln

1 Gemüsezwiebel

1 l Brühe

0,25 l Weißwein

60 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskatnuss,

Olivenöl

3 EL Bärlauchbutter (Rezept s.u.)

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln schälen, fein würfeln und zu den Zwiebeln geben. Mit dem Weißwein ablöschen und der Brühe auffüllen. Wenn die Kartoffeln weich sind, Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Anschließend die Bärlauchbutter unterrühren und die Suppe mit dem Mixer fein pürieren. Die Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.