

**Samstagsrezept von Alex Breuer, Antenne Düsseldorf**  
**8. März 2008**

## **Pangasiusröllchen mit Steinpilz-Risotto**

### **Zutaten (Steinpilz-Risotto)**

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 30g   | Steinpilze, getrocknet |
| 100g  | Butter                 |
|       | Wasser                 |
| 200g  | Risottoreis            |
| 100ml | Weißwein               |
| 900ml | Gemüsebrühe            |
| 1     | Schalotte              |
| 60g   | Parmesan               |
| 1     | Knoblauchzehe          |

### **Zutaten (Pangasiusröllchen)**

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 80g | Butter                   |
| 8   | rohe Garnelen, ausgelöst |
| 8   | Pangasiusfilets          |
| 2   | Knoblauchzehen           |
|     | Pfeffer/Salz             |

### **Zubereitung (Steinpilz-Risotto)**

Steinpilze in heißem Wasser einweichen, danach unter fließendem Wasser abspülen. Schalotte und Knoblauch pellen. Schalotte fein würfeln und Knoblauch pressen. In einem Topf 25g Butter erhitzen und Schalottenwürfel glasig dünsten. Knoblauch und Reis dazugeben und unter Rühren anrösten.

Mit Weißwein ablöschen danach eingeweichte Pilze in den Topf geben. Etwas Brühe in den Topf geben und unter ständigem Rühren das Risotto kochen. Der Rest der Brühe wird beim Kochen weiter angegossen.

Wenn der Reis gar ist, die restliche Butter sowie den Parmesan unterrühren und auf Tellern anrichten.

### **Zubereitung (Pangasiusröllchen)**

Knoblauchzehen pellen und pressen. In einer Pfanne 25g Butter zerlassen und die Hälfte des Knoblauchs und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren.

Garnelen aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann je eine Garnele auf ein mit Pfeffer und Salz gewürztes Pangasiusfilet legen. Das Filet aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die restliche Butter mit dem restlichen Knoblauch in eine Pfanne geben und die gefüllten Pangasiusröllchen darin etwa 10 Minuten rundum goldbraun braten.

Die gebratenen Pangasiusröllchen zum Risotto auf den Teller geben. Dazu passt ein grüner Salat und Weißwein.