

## Limetten-Reis mit Eglifilet

Zutaten für 4 Personen

2 Limetten  
1 EL Butter  
½ Schalotte, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
240 g Reis  
½ dl Weisswein  
6 dl Gemüsebouillon  
1 Lorbeerblatt  
1 Thymianzweig  
320 g Eglifilet  
2 EL Kerbel  
20 g Sbrinz, gerieben  
100 g Mascarpone

Limetten heiss waschen und trocknen. Zesten von der Schale abziehen. Diese in siedendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Limetten auspressen und 40 g Saft beiseite stellen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Reis begeben, mit Wein ablöschen, Bouillon und Limettensaft beifügen. Lorbeerblatt und Thymian begeben und alles aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen.

In der Zwischenzeit die Eglifilets in einen Zentimeter breite Streifen schneiden. Kerbel fein schneiden. Wenn der Reis gar ist, Kerbel und Sbrinz begeben. Mascarpone und Zesten unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischstreifen in einer Bratpfanne kurz auf beiden Seiten anbraten und kurz vor dem Servieren vorsichtig unter den Reis mischen.

**Weintipp: Dazu passt ein würziger Riesling aus Deutschland, eine Walliser Spezialität oder ein Grüner Veltliner aus Österreich.**

**Aus unserem Sortiment:  
Riesling, Markus Molitor  
Humagne blanche, Giroud**