

## Kabeljau-Filet mit Oliven-Chili-Kruste auf Kresse-Risotto

### Für 2 Personen

400 g Kabeljaurückenfilet	4 Scheiben Chorizowurst	50 g Aborioreis
1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte	1 kleine Chilischote, rot
20 g kandierte Zitronenwürfel	1 EL Butter	1 EL kalte Butter
75 ml Weißwein	250 ml Fischfond	200 ml Geflügelfond
1 EL Schlagsahne	50 g Parmesan	30 ml Champagner
1 EL Tapenade	3 Zweige Koriander	1 Schachtel Kresse
2 EL Olivenöl	Chilifäden	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und etwa die Hälfte klein schneiden. Für die Piperate die Tapenade mit den kandierten Zitronen, der Chorizo, der Chili und je einem Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl vermischen. Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und die Masse darauf verteilen. Anschließend den Fisch für etwa sechs Minuten in den Backofen geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und darin andünsten. Den Aborioreis dazu geben und mit 15 Millilitern Weißwein, dem Geflügelfond sowie 100 Millilitern von dem Fischfond aufgießen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto mischen. Die Kresse abschneiden, mit einem Esslöffel Olivenöl vermischen, zu dem Reis und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Für die Champagnersoße den übrigen Wein in einem Topf erhitzen und reduzieren. Den übrigen Fischfond dazu geben und einkochen lassen. Die Butter hinzufügen und die Soße mit einem Schneebesen aufschlagen. Anschließend mit Salz würzen. Die Korianderblätter abzupfen. Abschließend die Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit dem Champagner zu der Soße geben. Das Kabeljaurückenfilet mit der Piperate und dem Kresserisotto auf Tellern anrichten und mit der Champagnersoße, den Korianderblättern und den Chilifäden garnieren.

Josefine Kunz am 26. August 2010