

## Saltimbocca vom Rotbarsch mit Haselnuss-Risotto

### Für zwei Personen

2 Rotbarschfilets, à 80 g	4 Scheiben Rinderschinken	150 g Risottoreis
70 g Parmesan	60 g gehackte Haselnüsse	6 kleine Karotten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	4 Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt	1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 EL brauner Zucker	4 EL Puderzucker	20 ml Himbeer-Essig
30 ml Balsamico-Essig	30 ml Johannisbeersaft	100 ml trockener Weißwein
30 ml Portwein	350 ml Gemüsefond	kalte Butter, Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

In einer Pfanne etwas von der Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in der Pfanne andünsten. Den Risottoreis dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mit andünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Reis zugedeckt fünf Minuten quellen lassen. In einem Topf den Gemüsefond zum Kochen bringen. Die Thymianzweige und das Lorbeerblatt waschen, trocknen und vom Thymian die Blätter abzupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Anschließend den Thymian, die angedrückte Knoblauchzehe und das Lorbeerblatt in den Gemüsefond geben und aufkochen lassen. Den Fond nach und nach bei mittlerer Hitze zum Risotto geben und den Reis unter ständigem Rühren circa 15 Minuten bissfest garen. Den Parmesan reiben. Danach etwa einen Esslöffel Parmesan mit der kalten Butter zum Risotto geben und unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. In einer Pfanne die gehackten Haselnüsse anrösten und dann ebenfalls zu dem Risotto geben. In einer weiteren Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Karotten schälen, die Petersilie waschen und klein hacken. Die Karotten im Ganzen in der Pfanne bissfest dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den braunen Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Ganze mit der Petersilie vermengen und kurz im Himbeer-Essig schwenken. Die Rotbarschfilets waschen, trocken tupfen und noch vorhandenen Gräten entfernen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Den Fisch auf der Hautseite mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Rinderschinken belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Den Fisch auf der belegten Seite mit Mehl bestäuben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und andrücken. In einer Pfanne etwas Olivenöl und die Knoblauchzehe erhitzen und den Fisch mit der belegten Seite nach unten bei mittlerer Hitze circa zwei Minuten braten, bis der Rinderschinken leicht knusprig ist. Für die Portweinsauce den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen. Anschließend den Johannisbeersaft und den Balsamico-Essig hinzugeben und reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren. Das Saltimbocca vom Rotbarsch mit dem Haselnuss-Risotto, den süßsauren Möhrchen und der Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sylweli Storck am 18. Oktober 2012