

Dorsch mit Limetten-Butter und Linsen-Risotto

Für zwei Personen

Für den Dorsch:

1 Dorschfilet à 400 g	2 Stiele Rosmarin	2 Stiele Thymian
Olivenöl	Salz	

Für die Limettenbutter:

4 Limetten	60 g weiche Butter	Salz
------------	--------------------	------

Für das Risotto:

113 g Risotto	113 g rote Linsen	6 Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer, wallnussgroß	2 Zehen Knoblauch	750 ml Geflügelfond
1,5 EL Schmand	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Limettenbutter Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Butter mit Limettenschale und Limettensaft verrühren und mit Salz abschmecken und kalt stellen.

Für das Risotto Frühlingszwiebeln abziehen und in Ringe schneiden, einige Ringe für die Garnitur beiseitelegen. Ingwer und Knoblauch schälen und beides sehr fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Frühlingszwiebeln andünsten, Ingwer, Knoblauch und Risotto zufügen und kurz mit andünsten. Fond nach und nach angießen und das Risotto bei kleiner bis mittlerer Hitze unter Rühren etwa zehn Minuten garen. Linsen kalt waschen und dazugeben. Alles zusammen weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Schmand unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dorsch kalt waschen, trocken tupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Dorsch auf jeder Seite scharf anbraten, bis er goldbraun ist. Thymian und Rosmarin für den Geschmack mit in die Pfanne geben.

Den Dorsch mit Limettenbutter und Linsen-Risotto auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Benjamin Pluskwik am 22. September 2016