

# Kartoffel-Risotto mit Kabeljau-Filet aus dem Ofen

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

600 g festk. Kartoffeln	100 g Baby-Blattspinat	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	500 ml Gemüsefond
40 g Scamorza	80 g Parmesan	2 EL Butter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Kabeljau:**

240 g Kabeljaufilet	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Estragon	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Risotto:**

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Fond zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Parmesan reiben und nach Ende der Garzeit untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto zum Anrichten mit dem Scamorza bestreut servieren.

**Für den Kabeljau:**

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin farblos anschwitzen. Schalotten, Knoblauch und Estragon in eine Auflaufform geben und das gewürzte Kabeljaufilet darauflegen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie bedecken und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten bei 120 Grad glasig garen.

Kartoffel-Risotto mit im Ofen gegartem Kabeljaufilet auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Franz am 14. März 2018