

# Risotto milanese mit Seeteufel, Amalfi-Zitronen-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

200 g integrale Risottoreis	1 Wintertrüffel	1 Schalotte
1 Knoblauch	400 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
100 g Parmesan	10 g Trüffelbutter	10 Safranfäden
50 g Butter	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Seeteufel:**

1 Seeteufelfilet à 300 g	1 Zitrone, Abrieb	3 Zweige Thymian
50 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für das Gemüse:**

2 Amalfizitrone	2 Petersilienwurzeln	2 Karotten
1 Zucchini	1 grüne Paprika	$\frac{1}{4}$ Knollen Sellerie
6 Blätter Salbei	2 TL flüssiger Honig	40 g Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Risotto:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin anschwitzen.

Den Reis dazugeben und glasig anschwitzen.

Mit Wein ablöschen, eine Kelle Fond aufgießen und mit Safran würzen. Mit warmem Fond einkochen lassen und aufgießen.

Sobald der Reis zu binden beginnt, den Trüffel und die Butter einrühren. Den Parmesan reiben und unterheben.

Mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Seeteufel:**

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen und mit Zitronenabrieb würzen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian dazugeben und den Seeteufel sanft anbraten.

Den Fisch etwa 8 Minuten glasig braten.

**Für das Gemüse:**

Die Karotten und Petersilienwurzeln schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Zucchini halbieren und von Kernen befreit würfeln.

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden.

Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und fein würfeln.

Das Gemüse in einem Dampfgarer geben und bei mittlerer Hitze sanft dämpfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei dazugeben und das Gemüse darin schwenken.

Mit Honig, reichlich Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Enrico Albrecht am 08. April 2019