

Seeteufel alla saltimbocca mit Mandel-Risotto

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets, à 100 g 4 große Sch. Parmaschinken 50 ml Sahne

5 Salbeiblätter 1 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Mandel-Risotto:

150 g Risotto-Reis 1 Schalotte 100 g blanch.. Mandeln

50 g Parmesan 700 ml Sahne 100 ml Weißwein

500 ml Gemüfefond 1 EL Pflanzenöl Salz , Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g blanch. Mandeln 10 Salbeiblätter 100 ml Pflanzenöl

Für den Fisch:

Zwei schöne Filets zur Seite legen und den Rest zu groben Würfeln ausschneiden und kurz anfrieren.

Dann die Fischabschnitte mit der Sahne und den Salbeiblättern mixen und eine Farce herstellen. Schinken auf Frischhaltefolie auslegen und mit der Farce bestreichen. Fisch mit Pfeffer und wenig Salz würzen und in den Schinken einwickeln. Das Päckchen verschließen und in heißem Wasser ca. 5 Minuten pochieren. Danach vorsichtig auspacken und in einer Pfanne mit Öl rundherum braten.

Für das Mandel-Risotto:

Fond erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Öl in einem Topf glasig dünsten. Reis in den Topf geben, kurz mitdünsten und ein wenig salzen. Wenn der Reis glasig wird, mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verkocht ist, mit ein wenig Gemüfefond auffüllen, einmal alles verrühren und köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde, dann erst wieder nachgießen und einmal rühren.

Mandeln in einer Pfanne rösten. Ca. 2 Esslöffel der Mandeln beiseitestellen und den Rest mit 200 ml Sahne kurz aufkochen, dann beides zu einem Mus pürieren. Die restliche Sahne in einer Küchenmaschine schlagen bis Butter entsteht. Parmesan fein reiben.

Wenn der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat (er sollte noch einen leichten Biss haben) den Topf vom Herd nehmen und das Mandelmus, die gerösteten Mandeln, die hergestellte Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Mandeln in einer Pfanne oder im Backofen rösten.

Öl erhitzen, die Salbeiblätter darin frittieren und auf Küchenpapier entfetten.

Das Risotto in tiefen Tellern anrichten, den Fisch in der Mitte platzieren, mit den frittieren Salbeiblättern und den Mandeln garnieren und servieren.

Christina Fink am 25. November 2024