

# Dorade mit Limonen-Kruste, Champagner-Risotto, Romanesco

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Doradenfilets, mit Haut	1 Limette	2 Eier
Pankomehl	Mehl	Öl, Salz

### Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Schalotte	50 g Parmesan
2 EL Butter	200 ml Schlagsahne	65 ml Champagner
250 ml Geflügelfond	Salz	Pfeffer

### Für den Romanesco:

$\frac{1}{2}$ Romanesco	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

### Für den Fisch:

Die Doradenfilets entgräten und von der Haut befreien. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pankomehl mit Limettenabrieb mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl eine Panierstraße aufstellen und die Fischfilets nur von einer Seite panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch goldbraun braten.

### Für das Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Möhre und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und mit Champagner und etwas heißem Fond ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und weiterer Zugabe von Fond so lange kochen, bis er al dente ist. Je 1 Esslöffel Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzugeben und kurz mitgaren. Parmesan reiben und unterrühren. Schlagsahne steif schlagen und 2-3 Esslöffel unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Romanesco:

Romanesco waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Röschen in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und Romanescoröschen in der heißen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. April 2021