

Saltimbocca vom Seeteufel mit Zitronenrisotto

(4 Portionen)



Zutaten:

- ½ kleine Zwiebel
- 3 EL mildes Olivenöl
- 150g Risottoreis (Arborio, Vialone nano oder Carnaroli)
- 2 EL Weißwein
- einige Spritzer Zitronensaft
- 450ml heiße Gemüsebrühe
- 1 kleines Lorbeerblatt
- ½ Knoblauchzehe (geschält)
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Cayennepfeffer

- 450g Seeteufelfilet (küchenfertig)
- etwas Öl für die Folie
- 12 Salbeiblätter
- 12 dünne, gut durchwachsene Speckscheiben
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Risotto die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem breiten Topf in 1 EL Olivenöl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und so lange mit anschwitzen lassen, bis die Reiskörner glasig sind. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und einköcheln lassen.

Etwas Gemüsebrühe dazu gießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Unter ständigem Rühren immer wieder etwas Brühe angießen und einziehen bzw. vom Reis aufsaugen lassen, bis die Reiskörner nach 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben.

Nach gut 5 Minuten Kochzeit Knoblauch und Ingwer dazugeben. Sobald der Reis fertig ist, Lorbeerblatt, Knoblauch und Ingwer wieder entfernen. Zitronenschale, restliches Olivenöl und Parmesan unter das Risotto rühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für den Fisch das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in 12 dünne Scheiben schneiden. Zwischen zwei geölten Lagen Frischhaltefolie auf etwa 1 cm Dicke flach klopfen. Die Fischescheiben mit jeweils 1 Salbeiblatt und 1 Speckscheibe belegen. Den Fisch in 2 Portionen in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten insgesamt 2 bis 3 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Saltimbocca mit dem Zitronenrisotto auf vorgewärmten Tellern anrichten.