

# Tomaten-Mango-Risotto mit dreierlei Fisch

## Für 2 Personen

|                              |                                |                          |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 70 g Lachsfilet, mit Haut    | 70 g Seeteufelfilet, ohne Haut | 3 Riesen-Garnelen        |
| 100 g Risottoreis            | 1 Zwiebel                      | 1 Flugmango              |
| 1 Zitrone, unbehandelt       | 6 Tomaten, getrocknet          | 60 g Butter              |
| 100 g Margarine              | 80 g Parmesan                  | 500 ml Hühnerfond        |
| 200 ml Weißwein, halbtrocken | 1 Chilischote, rot             | 0,5 Bund Blattpetersilie |
| 0,5 Bund Kerbel              | 0,5 Bund Basilikum             | Gewürzsalz               |

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Tomaten klein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein hacken. In einem Topf 50 Gramm Butter erhitzen und den Reis mit den Zwiebeln darin anschwitzen. Nach und nach unter ständigem Rühren den Wein und den Fond dazugeben. Anschließend die Tomaten und die Chilischote hinzufügen. Die Mango schälen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Das Risotto zwischendurch immer wieder umrühren und die Konsistenz prüfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in Pergamentpapier mit den Zitronenscheiben und den ganzen Kräutern einwickeln und mit Gewürzsalz würzen. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten garen. Das Seeteufelfilet waschen und trocken tupfen. Die Garnelen längs aufschneiden, entdarmen, von Kopf und Schwanz befreien, waschen und ebenfalls trocken tupfen. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Seeteufel und die Garnelen darin braten. Den Lachs aus dem Backofen nehmen. Den Parmesan reiben und mit der übrigen Butter unter das Risotto rühren. Abschließend die Mangowürfel dazugeben. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den Fischarten servieren.

Gabi Gangei am 19. April 2010