

Seeteufel-Saltimbocca mit Risotto alla milanese

Für zwei Personen

500 g Seeteufelfilet	100 g Risotto	4 Scheiben Serano
2 Tomaten, mittelgroß	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	100 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
400 ml Hühnerfond	80 ml Olivenöl	2 g Safran
1 Bund Zitronenmelisse	15 Salbeiblätter	schwarzer Pfeffer, Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Hühnerfond in einem separaten Topf erwärmen. Für das Risotto, die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Tomaten waschen, gut trocken tupfen, entkernen und ebenfalls klein hacken. Zusammen mit einer Knoblauchzehe und Olivenöl in einen Topf geben und anbraten. Den Risottoreis hinzugeben und glasig anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze köcheln lassen. Anschließend den warmen Hühnerfond nach und nach zu dem Risottoreis hinzugeben, sodass der Reis immer bedeckt ist. Das Ganze ständig rühren. Das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Anschließend mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Seranoscheiben auf die Größe der Medaillons zurecht schneiden und mit ein paar Salbeiblättern belegen,. Ein paar Blätter zum Garnieren übrig lassen. Die Medaillons mit dem Serano umwickeln, mit einem Zahnstocher fest stecken und in Form bringen. Die Saltimbocca mit der Schinkenseite in eine Pfanne mit Olivenöl und einer klein gehackten Knoblauchzehe geben und bei mittlerer Hitze anbraten, sodass sie von beiden Seiten glasig werden. Anschließend gegebenenfalls warm stellen. Die Sahne steif schlagen. Kurz vor dem Servieren den Safran und die Sahne unter das Risotto heben. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Zitrone sternförmig aufschneiden. Das Seeteufel Saltimbocca mit dem Risotto alla milanese auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse, einer halben Zitrone und den restlichen Salbeiblättern garnieren und servieren.

Dieter Raniszewski am 30. Mai 2012