

Saltimbocca vom Seeteufel mit gratinierten Tomaten

Für zwei Personen

400 g Seeteufel	175 g Arborio-Reis	150 g Parma-Schinken
400 g Kirschtomaten	100 g Parmesan	100 g Pecorino
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	12 große Salbeiblätter	8 eingelegte Kapern
20 g Anchovis	50 g Cashewnüsse	500 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	20 ml Cognac	30 g Semmelbrösel
10 g Safran	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in große Würfel schneiden und mit dem Parma-Schinken und den Salbeiblättern umwickeln. Mit Zahnstochern fixieren und ungefähr 20 Gramm Butter in einer Pfanne anbraten. In einem Topf weitere 20 Gramm der Butter zerlassen und den Cognac hinzufügen. Die Cashewnüsse fein hacken und zusammen mit der Cognacbutter zu dem Fisch geben. Alles zusammen kurz ziehen lassen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und in einer Auflaufform verteilen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Anchovis ebenfalls klein schneiden. In einer kleinen Schüssel die Semmelbrösel, die klein geschnittenen Anchovis, den Knoblauch sowie gehackte Petersilie und gezupftes Basilikum vermengen. Mit Olivenöl vermengen. Die Mischung über den Tomaten verteilen. Nach Bedarf und Geschmack kann etwas von dem Pecorino über die Tomaten gerieben werden. Die Tomaten für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Etwa 35 Gramm Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Butter goldgelb anbraten. Den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten, bis die Butter vom Reis aufgenommen wurde. Anschließend die Hitze erhöhen und mit Wein ablöschen. Den Gemüsefond in einem separaten Topf erhitzen und mit der Kelle in mehreren Schritten den Fond zu dem Reis geben. Das Aufgießen mit dem Fond so lange wiederholen, bis der Reis gar ist. Nach der Hälfte der Kochzeit etwas Safran zu dem Reis hinzufügen. Zum Ende der Kochzeit den Reis mit der restlichen Butter und frisch geriebenem Parmesan verfeinern. Das Risotto mit dem Seeteufel und den Tomaten auf einem Teller anrichten.

Marco Boldrer am 14. August 2013