

# Gebratener Seeteufel im Sesam-Mantel mit Safran-Risotto

## Für zwei Personen

300 g Seeteufelfilets	100 g Risottoreis	1 Schalotte
1 Zitrone	50 g Sesam	5 g Safran
30 g Mehl	30 g Parmesan	60 g Butter
70 ml Milch	600 ml Gemüsefond	20 ml Fischfond
150 ml Weißwein	Orange, Salz, Pfeffer	

Den Safran in dem Fischfond einweichen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 30 Gramm Butter glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben, mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Safranfond dazugeben und nach und nach auffüllen. Die Zitrone waschen, halbieren, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Milch, den Fischfond und den Zitronensaft in einem Wasserbad erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und portionieren. Das Mehl mit dem Sesam und Salz vermengen und den Seeteufel darin wenden. Anschließend die Seeteufelstücke in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter anbraten. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit dem Gemüsefond schlotzig rühren und mit dem geriebenen Parmesan verfeinern. Den Zitronenschaum nochmals aufschäumen. Den gebratenen Seeteufel auf dem Risotto auf den Tellern anrichten, mit dem Zitronenschaum garnieren und servieren.

Lena Schwaab am 04. Dezember 2013