

Seeteufel-Medaillons im Speck-Mantel mit Risotto

Für zwei Personen

350 g Seeteufelfilet	4 Scheiben durchw. Speck	300 g Risottoreis
300 g Tomaten	100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesankäse	50 g Butter	100 g tiefgefrorene Butter
1 Zweig Estragon	1 Zweig Minze	800 ml Fischfond
20 ml Sojasauce	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in dem kochenden Wasser blanchieren. Anschließend die Haut abziehen und entkernen. Das Tomatenfleisch würfeln und mit der Sojasauce, etwas kleingehackter Minze, dem Olivenöl, sowie je einer Prise Salz und Pfeffer vermischen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und etwas davon unter die Tomatenmarmelade rühren. Die Schalotten ebenfalls abziehen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Den Fischfond in einem Topf erhitzen. Etwas von der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Den Reis zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit etwas warmem Fischfond ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben, bis er vollständig vom Reis aufgenommen worden ist. Das Seeteufelfilet waschen und trocken tupfen. Von allen Seiten leicht pfeffern und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Hälfte der gefrorenen Butter unter das Risotto geben. Die übrige gefrorene Butter in den restlichen Fischfond geben und pürieren. Den Seeteufel zusammen mit dem Risotto sowie der Tomatenmarmelade auf einem Teller anrichten. Die Beurre blanc darüber geben und servieren.

Georg Krüger am 27. Mai 2014