

# Seeteufel-Medaillons mit Risotto und Papaya-Salsa

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

350 g Risottoreis	1 Zwiebel	25 g Butter
2 EL Mascarpone	1 EL Olivenöl	200 ml trockenen Weißwein
1 l Gemüsefond	6 Kaffirlimettenblätter	Salz, schwarzer Pfeffer

**Für die Papayasalsa:**

1 Papaya	1 Limone	3 EL Olivenöl
1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL Puderzucker
Fleur de Sel		

**Für die Seeteufel-Medaillons:**

8 Seeteufelmedaillons à 60 g	3 Stangen Zitronengras	Olivenöl, Meersalz
------------------------------	------------------------	--------------------

Für das Risotto das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und im Olivenöl dünsten. Vier Kaffirlimettenblätter in Streifen schneiden und zu der Zwiebel geben. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach unter ständigem Rühren begeben, bis das Risotto gar ist. Die Butter und die Mascarpone unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die übrigen Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden.

Die Limone halbieren und den Saft auspressen. Die Papaya schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Papaya mit dem Limonensaft beträufeln. Die Chili halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Koriander ebenfalls fein hacken und mit der Chili und dem Olivenöl zur Papaya geben, mit dem Fleur de Sel und dem Puderzucker abschmecken. Die Seeteufelmedaillons waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin beidseitig ein bis zwei Minuten braten.

Das Zitronengras schälen, fein hacken und den Fisch damit bestreuen. Mit dem Fleur de Sel abschmecken. Das Kaffirlimettenrisotto mit den Kaffirlimettenblättern garnieren, mit den Seeteufel-Limonengras-Medaillons auf Tellern anrichten und mit der Papayasalsa servieren.

Natascha Hey am 09. April 2015