

# Dorsch-Filet mit Risotto, Spargel, Koriander-Öl

## Für zwei Personen

### Für das Dorschfilet:

2 Dorschfilets, à 250 g	2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
1 TL Ras-el-Hanout	50 g Stärke	Salz, schwarzer Pfeffer

### Für das Zitronenrisotto:

150 g Risottoreis	1 Zedrat Zitrone	1 Limette
1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
50 g Parmesan	200 ml Weißburgunder	300 ml Gemüsefond
3 EL Zucker	1 TL Kurkuma	1 frisches Lorbeerblatt
Olivenöl		

### Für das Pflaumenrisotto:

150 g Risottoreis	6 getrocknete Pflaumen	3 EL Pflaumenmus
1 Limette	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	1 rote Chili	1 EL Dijon-Senf
50 g Butter	300 ml Gemüsefond	200 ml Pflaumenwein
1 TL Ras-el-Hanout	Olivenöl	

### Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 EL grobes Meersalz
----------------------	----------------------

### Für das Korianderöl:

1 Bund Koriander	50 g Kürbiskerne	12 EL Olivenöl
------------------	------------------	----------------

Für die Risottos zwei Töpfe mit je zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Je die Schalotten und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in den Töpfen anbraten. Die Limetten auspressen und mit dem jeweiligen Wein und dem Limettensaft ablöschen. Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen. Bei schwacher Hitze, ohne Deckel, etwa 18 bis 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Parmesan reiben und unterheben.

Für das Zitronenrisotto die Zedrat-Zitrone in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zitronenscheiben bei mittlerer Hitze 20 Minuten darin anbraten. Gelegentlich wenden. Nach 15 Minuten den Zucker darüber geben und karamellisieren. Die Schale der Limetten reiben und zwei Messerspitzen davon mit Kurkuma in den Grundansatz geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Zitronenscheibe für die Garnitur zur Seite legen, die restlichen Scheiben würfeln und mit der flüssigen Butter unter das Risotto heben.

Für das Pflaumenrisotto die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die getrockneten Pflaumen darin anbraten. Das Ras-el-Hanout hinzugeben. Anschließend fein hacken und mit dem Pflaumenmus und der geschmolzenen Butter in den Grundansatz geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen von dem Bund abzupfen. Zusammen mit dem Olivenöl und den Kürbiskernen in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dorschfilet die Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zerkleinern. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Das Dorschfilet auf der Hautseite anbraten und den Knoblauch und den Rosmarin hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Ras-el-Hanout abschmecken.

Das Dorschfilet mit den zweierlei Risotto und dem Korianderöl auf Tellern anrichten, mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

Patrick Wassel am 07. September 2015