

Ziegenkäse-Himbeer-Risotto mit Seeteufel im Speckmantel

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet 6 dünne Scheiben Bacon Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Risotto:

175 g Risottoreis 75 g Ziegenfrischkäse 700 ml Kalbsfond

$\frac{1}{2}$ Schalotte $\frac{1}{2}$ Bund Thymian 25 g Butter

50 ml trockener Weißwein 6 EL Himbeeressig 2 EL brauner Zucker

Rapsöl, Meersalz Pfeffer

Für die Garnitur:

40 g Himbeeren 2 EL gerösteter Sesam dickflüssiges Ketjap Manis

Für den Seeteufel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufschüssel mit Olivenöl ausstreichen und in den Backofen stellen.

Die Baconscheiben leicht überlappend auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Den Seeteufel abwaschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Bacon umwickeln. Anschließend in die Auflaufschüssel geben und 20 Minuten im Backofen garen.

Für den Risotto:

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Schalotte abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen lassen. Die Schalotte zugeben und hellgelb dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten dünsten.

Den Himbeeressig und den Zucker in einen weiteren Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Wein zum Risotto geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Vom kochend heißen Fond immer eine Kelle dazugeben, sobald die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

Thymian abspülen, trocken schütteln und in heißem Öl anbraten. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frischkäse in Flöckchen teilen, dazugeben und unterheben.

Für die Garnitur:

Das Risotto auf Tellern anrichten, den eingekochten Himbeersirup darüber träufeln, mit den Thymianblättchen bestreuen und die Himbeeren als Dekoration danebenlegen. Den Seeteufel aufschneiden, neben dem Risotto platzieren, mit etwas Sesam und Ketjap Manis garnieren und sofort servieren.

Jenny Schwarz am 08. März 2017