

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

180 g Risottoreis	2 Schalotten	40 ml Schlagsahne
40 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	125 ml Weißwein
1 Msp. Safranpulver	40 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

2 Wolfsbarschfilets à 200 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund Salbei	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für das Safranrisotto:

Die Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Reis dazugeben, anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Safran hinzufügen. Nach und nach Gemüsefond dazugeben, bis der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren. Parmesan reiben und zusammen mit Sahne und der Butter zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Saltimbocca:

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und die Haut leicht einritzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Mit der Hälfte vom Salbei den Fisch spicken. Die Filets mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl knusprig braten.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl, Knoblauch und zwei Scheiben Zitrone erwärmen und den fertig gegarten Fisch damit bepinseln.

Den Fisch mit Schinken belegen. Darauf den Salbei mit einem Holzspieß feststecken.

Für die Garnitur die übrigen Salbeiblätter in heißem Öl frittieren und den restlichen Parmaschinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 21. Februar 2019