

Kabeljau à la Saltimbocca mit Butter, Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets, à 350 g 6 Scheiben Parmaschinken 3 Zweige Salbei
Olivenöl Kräutersalz

Für die braune Butter:

20 g Butter 6 Salbeiblätter

Für das Zitronen-Risotto:

150 g Risottoreis 1 weiße Zwiebel 1 Zitrone
50 g Parmesan 20 g Butter 100 ml trockenen Weißwein
200 ml Hühnerfond Olivenöl Zitronenöl

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets waschen, trockentupfen, ggf. Gräten entfernen, dann salzen. Mit einem Salbeiblatt belegen und mit Parmaschinken umwickeln. Das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen.

Für die braune Butter:

Eine weitere Pfanne mit Butter erhitzen und eine braune Butter herstellen.

Salbeiblätter hinzugeben und am Ende über den Fisch gießen.

Für das Zitronen-Risotto:

Zwiebel abziehen und würfeln. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Risottoreis hinzugeben und mit anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Mit Hühnerfond nach und nach aufgießen.

Parmesan reiben. Kurz bevor das Risotto fertig ist, Butter, Zitronenfilets und den geriebenen Parmesan unterheben.

Dietlinde Nagelschmied am 09. Januar 2023