

Zitronen-Risotto mit Kabeljau, Korallen-Chip

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Schale, Saft	50 g Parmesan	50 g Butter
3 Zweige Zitronen-Thymian	150 ml Weißwein	1 L Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 150 g	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Schale
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Msp. Piment d'Espelette
500 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Korallen-Chip:

13-14 g Mehl	60 ml neutrales Öl	Kurkuma
--------------	--------------------	---------

Für das Risotto:

Den Backofen auf 90 Grad Heißluft vorheizen.

Fond in einem Topf erhitzen.

In einem weiteren großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken, hinzufügen und glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und unter ständigem Rühren etwa 2-3 Minuten anschwitzen, bis der Reis leicht transparent ist. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig verdampft ist. Nach und nach den warmen Fond zum Reis geben, jeweils eine Kelle auf einmal. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, bevor die nächste Kelle hinzugefügt wird. Dieser Vorgang dauert etwa 18-20 Minuten, bis der Reis cremig und al dente ist.

Zitronenschale, den Zitronensaft, Petersilie und abgezupften Thymian unter das Risotto rühren. Kalte Butter und geriebenen Parmesan hinzufügen und unterrühren, bis das Risotto schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Kabeljaufilets salzen und pfeffern und in eine ofenfeste Form legen.

Knoblauch, Rosmarin, Thymian und die Zitronenschalenstreifen auf und um den Fisch verteilen. Olivenöl über den Fisch gießen, sodass er vollständig bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Fisch im vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten konfieren, bis er zart und gegart ist.

Für den Korallen-Chip:

60 ml Wasser, neutrales Öl, Mehl und Kurkuma in einer Schüssel gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.

Eine kleine Menge Teig in die heiße Pfanne geben und verteilen. Der Teig sollte Blasen werfen und knusprig werden. Chip vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Zitronen-Risotto auf Tellern anrichten. Den konfierten Kabeljau vorsichtig aus dem Öl nehmen und auf das Risotto legen. Mit dem Korallen-Chip garnieren. Optional mit etwas Olivenöl aus dem Konfitfett beträufeln und sofort servieren.

Svetozar Savi am 15. August 2024