

Seeteufel am Spieß mit Knoblauch-Kräuter-Soße

Für 2 Personen

Für die Spieße mit Soße:

2 Sardellenfilets	2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
3 Stiele Petersilie	2 Stiele Basilikum	1 Tomate
1 EL Kapern	50 ml Fischfond	1 TL Senf
2 EL Zitronensaft	300g Seeteufelfilet	

Für das Safran-Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
ca. 350 ml heller Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	1 Msp Safran-Fäden
2 EL geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer	

Für die Knoblauchkräutersoße die Sardellenfilets mit dem Knoblauch in einer Kasserolle mit Olivenöl kurz anbraten. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und hacken. Tomate abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit den Kapern, dem Fischfond, Senf und Zitronensaft in die Kasserolle geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Salzen und pfeffern und die Soße warm stellen. Das Seeteufelfilet in Würfel schneiden und auf Holzspieße stecken. Würzen mit Salz und Pfeffer In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Spieße anbraten bis sie schön goldbraun sind. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotte anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond und dem Weißwein auffüllen, den Safran zugeben. Sachte köcheln lassen und dabei ständig rühren. Wenn der Reis al dente ist, abschmecken mit dem Parmesan, Salz und Pfeffer. Zuerst den Risotto in einem länglichen tiefen Teller anrichten. Mit der heißen Soße umgießen und den Fischspieß darüber legen.

Otto Koch Freitag, 15. Mai 2009