

# Weißkraut-Risotto mit Forelle und Schwarzwälder Schinken

## Für 2 Personen

### Für die Forelle:

30 g Butter	Weißer Pfeffer	1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL körniger Senf	1 Msp. Kümmel, gemahlen	Salz
1 Spritzer Zitronensaft	4 Forellenfilets	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	4 Scheiben luftgetr. Schinken	

### Für den Risotto:

1 kleine Zwiebel	1 EL Olivenöl	130 g Weißkraut
80 g Risottoreis	50 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond
1 EL Butter	1 EL Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

### Für die Fischsauce:

1 kleine Zwiebel	20 g Butter	50 ml Weißwein
20 ml trockener Wermut	200 ml Fischfond	50 g Sahne
1 EL Sauerrahm	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Forelle:

Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 65 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. 30 g Butter cremig aufschlagen und mit weißem Pfeffer würzen. Schnittlauch sowie Senf, Kümmel, Salz und Zitronensaft zugeben. Zwei Forellenfilets auf der Hautseite mit der Schnittlauchbutter bestreichen, übrige Filets darauf setzen, in hitzebeständige Frischhaltefolie stramm einschlagen, fixieren und kalt stellen. Die Forellenfilets in der Folie bei 75 Grad im Ofen für ca. 15 Minuten garen. Anschließend ohne Folie in etwas Olivenöl mit Thymian und der fein geschnittenen Knoblauchzehe in der Pfanne anbraten und in den Schinken einrollen.

Für den Risotto:

Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Weißkraut anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen und den Risotto immer wieder rühren und langsam köcheln lassen. Gegarten Risotto mit Butter und Parmesan abbinden und würzen.

Für die Fischsauce:

Zwiebel schälen und würfeln, in 1 TL Butter anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren. Fischfond zugeben und fast ganz einkochen lassen. Sahne und Sauerrahm zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit Butterflocken cremig rühren und kurz vor dem servieren mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Risotto in die Mitte des Tellers geben, die Filets schön darauf setzen und die aufgemixte Sauce auf dem Teller verteilen.

Jörg Sackmann 20. Dezember 2011