

Heilbutt-Filet im San Daniele-Schinken auf Risotto

Für zwei Personen

2 Heilbuttfilets à 120 g	2 Scheiben San Daniele-Schinken	100 g Risottoreis
3 Schalotten	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Sellerie	3 Stängel Petersilie	1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Schnittlauch	1 Knolle kleiner Meerrettich	1 Zweig Thymian
30 g Parmesankäse	15 g Butter	50 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	Butter, Öl	Salz, Pfeffer

Die Karotte, Lauch und Sellerie waschen, putzen und klein würfeln, die Petersilie ebenfalls waschen und klein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter eine gehackte Schalotte, den Knoblauch und das Suppengemüse andünsten. Dann den Reis untermischen und kurz mit andünsten. Den Gemüsefond erhitzen. Anschließend mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Soviel heißen Fond dazugeben, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Die Flüssigkeit solange einkochen lassen und dabei ab und zu umrühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Parmesan sowie den Meerrettich reiben. Das Risotto vom Herd nehmen und die Butter, Parmesan, Schnittlauch und den Meerrettich unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch die Thymianblätter abzupfen. In einer Pfanne in Öl und etwas Butter den Thymian und die übrigen zwei gehackten Schalotten andünsten. Mit einer Prise Salz abschmecken, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Heilbuttfilets waschen und trocken tupfen. Schließlich in beide Filets eine Tasche schneiden und mit der Schalottenmasse füllen. Diese jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Heilbuttpäckchen in einer Pfanne mit Butter bei geringer Hitze von jeder Seite circa fünf Minuten braten. Den Heilbutt zusammen mit dem Meerrettich-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. September 2012