

Dorade mit Limettenkruste, Risotto, Romanesco

Für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Doradenfilets à 120 g	1 Limette, Saft, Abrieb	2 Eier
Öl	Mehl	Panko, Salz

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Schalotte	50 g Parmesan
1 EL Butter	2 EL Sahne	500 ml Geflügelfond
125 ml Sekt	Salz	Pfeffer

Für den Romanesco:

1 Romanesco	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------	-------------	---------------

Für den Fisch:

Die Doradenfilets ggf. entgräten und von der Haut befreien. Limettensaft auspressen und Limettenschale abreiben.

Pankomehl mit Limettenabrieb und etwas Saft mischen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl eine Panierstraße aufstellen und die Fischfilets nur von einer Seite panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch goldbraun braten.

Für das Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Möhre und Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und mit Sekt oder Champagner und etwas heißem Fond ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und weiterer Zugabe von Fond so lange kochen, bis er al dente ist. Dabei die Gemüsegewürfel mitgaren. Parmesan reiben und unterrühren. Sahne unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Röschen in Eiswasser abschrecken und in heißer Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. März 2026