

Kabeljau in Salami mit Paprika-Risotto

Für 4 Personen

Für den Risotto:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	60 g pikante Salami
700 ml Hühnerbrühe	1 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	100 g gegrillte Öl-Paprika	2-3 Stiele Thymian
2-3 Stiele Estragon	2-3 Stiele Basilikum	2-3 EL Parmesan
Pfeffer, Salz		

Für Kabeljau in Salami:

700 g Kabeljaufilet	8-12 Scheiben dünne Salami	2 EL Olivenöl
---------------------	----------------------------	---------------

Für Kabeljau in Parma-Schinken:

4-6 Scheiben Parma-Schinken	einige Stiele Basilikum	300 g Kabeljaufilet
2 EL Olivenöl		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Salami ebenfalls würfeln. Brühe zum Kochen bringen. Öl in einem Topf erhitzen und die Salamiwürfel darin zwei bis drei Minuten ausbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und glasig anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Unter Rühren so viel heiße Brühe zum Reis geben, dass dieser gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erneut unter Rühren etwas Brühe dazugießen und einkochen lassen. So weiterverfahren, bis der Risottoreis nach 20 bis 30 Minuten al dente ist. Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Kräuterblätter abzupfen und grob schneiden. Paprika und Kräuter unter den fertigen Risotto heben. Den Käse unterrühren und den Risotto mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Für Kabeljau in Salami:

Während der Risotto gart, den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Fischfilet waschen und gut trocken tupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Fisch in Portionsstücke schneiden und jede Portion in zwei bis drei Scheiben Salami (je nach Größe) wickeln. In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Kabeljau-Salami-Päckchen darin von jeder Seite ein bis zwei Minuten anbraten, anschließend im Ofen etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Den Fisch mit dem Risotto anrichten.

Für pochierten Kabeljau in Parma-Schinken:

Die Schinkenscheiben nebeneinander dicht an dicht auf die Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit Basilikumblättern belegen. Das Fischfilet darauf legen und vorsichtig in den Schinken einrollen. Die Rolle zuerst fest in Frischhalte-, dann in Alufolie wickeln. Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass der Fisch bedeckt ist. Das Wasser bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Rolle hineinlegen und 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Herausheben, die Folien entfernen und die Rolle gut trocken tupfen. Im heißen Olivenöl rundherum kurz anbraten. Rolle halbieren und anrichten.

Cornelia Poletto am 05. Januar 2014