

Safranrisotto mit geschmolzenem Schwertfisch und Zitronengremolata

Rezept für 8 Personen

Zubereitungszeit : 45 Minuten

Zutaten:

Für den Risotto

4 Schalotten
50 g Butter
0,1 l Weißwein
5 g Safran
200 g Acquerello Risottoreis
600 ml Geflügelfond
50 g Butter
50 g Parmiggiano Reggiano
Saft einer halben Zitrone
Meersalz

Zusätzlich

200 g Schwertfisch
Meersalz aus der Mühle, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Olivenöl
Abrieb einer Zitrone
1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Thymian
1 Knoblauchzehe

Vorbereitung :

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Blattpetersilie fein schneiden, Thymian fein zupfen. Den Knoblauch schälen, würfeln und mit dem Olivenöl, Blattpetersilie, Thymian und dem Zitronenabrieb mischen. Den Weißwein aufkochen und den Safran zugeben. Den Schwertfisch in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Schalotten in Butter ohne Farbe anschwitzen, den Reis kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und komplett einkochen. Nach und nach heißen Geflügelfond an gießen, dabei ständig rühren. Zwischendurch salzen. Nach ca. 15 – 20 Minuten die restliche Butter und den Parmesan einarbeiten, nachschmecken mit Salz und Zitronensaft. Den Schwertfisch salzen und mit der Gremolata marinieren. Den Risotto anrichten und mit dem rohen Schwertfisch bedecken.

VÄU

R E S T A U R A N T

Empfehlung:

Ein Italiener nimmt nie Parmesan zu Pasta und Risotto mit Fisch.

Wen also der Parmesan bei einem Risotto zu Fisch stört, verwendet stattdessen Mascarpone.

Es ist wichtig, den Schwertfisch durch den Risotto etwas Temperatur nehmen zu lassen, was aber sehr schnell geschieht.



Folia
Kleber