

Romswinkel

Lieblingsrezept von : Ulrike Roms- Winkel

Saltimbocca vom Seeteufel auf Spinatrisotto

Zutaten für 4 Personen:

2-3 EL Olivenöl

1 Schalotte, gewürfelt

2 angedrückte Knoblauchzehen

1 Thymianzweig

150 g Risottoreis

Salz

0,25 l Weißwein

0,75 l heißer Geflügelfond

180 g Butter

150 g gut ausgedrückter blanchierter Spinat

50 g geröstete Pinienkerne

1 EL Schlagsahne

80 g frisch geriebener Parmesan

4 Stücke Seeteufelfilet

20 Salbeiblätter

4 große Scheiben Parmaschinken, hauchdünn

Mehl

Risotto:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen. Reis dazugeben, salzen und anschwitzen, bis die Spitzen der Zwiebeln angebräunt sind. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Nach und nach heißen Geflügelfond und 130 g Butter in Flöckchen einrühren. Wenn der Reis nach etwa 25 min bissfest ist, Spinat, Pinienkerne, Schlagsahne und Parmesan unterrühren.

Seeteufel:

Ofen auf 150° C vorheizen. Die Fischfilets salzen und Pfeffer. Auf beide Filetseiten je ein Salbeiblatt legen und in Parmaschinken einwickeln. Evtl. das ganze mit Zahnstochern fixieren.

In 30g Butter rundum goldgelb anbraten. Saltimbocca auf dem Ofengitter 6-7 min fertig garen. Übrige Butter erhitzen. Restliche Salbeiblätter in Mehl wälzen und in Butter anbraten.

Zum Anrichten den Risotto auf Teller verteilen. Saltimbocca auf den Risotto legen und mit Salbeiblättern garnieren.