

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Stefan Baumgartner

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Safranrisotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

180 g Risottoreis
2 Schalotten
40 ml Schlagsahne
40 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein
1 Msp. Safranpulver
40 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Reis dazugeben, anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Safran hinzufügen. Nach und nach Gemüsefond dazugeben, bis der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren. Parmesan reiben und zusammen mit Sahne und der Butter zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Saltimbocca:

2 Wolfsbarschfilets mit Haut à 200 g
4 Scheiben Parmaschinken
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Bund Salbei
Olivenöl, zum Braten
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und die Haut leicht einritzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Mit der Hälfte vom Salbei den Fisch spicken. Die Filets mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl knusprig braten.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl, Knoblauch und zwei Scheiben Zitrone erwärmen und den fertig gegarten Fisch damit bepinseln. Den Fisch mit Schinken belegen. Darauf den Salbei mit einem Holzspieß feststecken. Für die Garnitur die übrigen Salbeiblätter in heißem Öl frittieren und den restlichen Parmaschinken in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.