

Kabeljau-Saltimbocca

für 6 Portionen

Zubereitung: 70 Minuten

Zutaten:

10 frische Feigen
1 Zitrone (Bio)
2 TL Nelken, 1 Sternanis
200 ml roter Portwein (ersatzweise roter
Johannisbeersaft)
6 Stück Kabeljaufilet (à 150 g)
Salz, Pfeffer
12 dünne Scheiben Pancetta (italienischer Bauchspeck; ersatzweise Frühstücksspeck)
2 Lauchstangen
3–4 EL Olivenöl
250 g Risotto-Reis
100 ml Wermut (z. B. Noilly Prat)
800 g heiße Geflügelbrühe (instant) oder Fond
2–3 EL Butterschmalz
Öl zum Braten und Frittieren
100 g geriebener Parmesan oder Grana Padano
3 EL Butter

Am Vortag: Feigen waschen, putzen und vierteln. Zitrone waschen, 3 Streifen Schale mit einem Sparschäler abschälen, Saft auspressen. Saft mit Gewürzen und Portwein aufkochen. Feigen dazugeben, 1 Minute kochen. Zugedeckt kalt stellen.

Am Morgen: Fisch abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit je 2 Scheiben Pancetta umwickeln. Lauch waschen, putzen, den grünen Teil in lange Streifen schneiden, in Wasser legen. Übrigen weißen Lauch in Ringe schneiden. Alles zugedeckt kalt stellen.

45 Minuten vor dem Servieren: Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) heizen. Für den Risotto weiße Lauchringe in einem großen Topf im heißen Olivenöl andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wermut ablöschen. 1 Stück Zitronenschale dazugeben. Nach und nach heiße Brühe angießen, dabei immer wieder umrühren. Fisch von jeder Seite 2 Minuten im Butterschmalz anbraten, auf ein Backblech legen, im Ofen 5–10 Minuten ziehen lassen. Lauchstreifen gründlich trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen, Lauchstreifen darin



frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. In den Risotto nach ca. 25 Minuten Käse und Butter einrühren, Zitronenschale entfernen.

Zum Servieren: Fischpäckchen mit Risotto anrichten, Feigenkompott dazureichen. Risotto mit frittiertem Lauch und evtl. fein geschnittener übriger Zitronenschale garnieren.