

Loup de Mer an Tomatenfondue auf Safranrisotto

(für 4 Personen)

Quelle: SZ-Magazin



Gebratener Loup de Mer an Tomatenfondue auf Safranrisotto von Katharina Nickel

Souschefin Katharina Nickel (27) kocht im »Caspar's Restaurant« im »Gräflichen Park Hotel & Spa« in Bad Driburg.

Eine Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, 180 g Risottoreis dazugeben, kurz mit anschwitzen lassen, dann mit 200 ml Weißwein ablöschen. Safranfäden und 300 ml Gemüsebrühe zugeben, salzen, auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten ziehen lassen. 500 g Strauchtomaten enthäuten und vierteln. Zweite Schalotte in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl andünsten. Tomatenviertel hinzugeben und mit Wasser leicht bedecken. Den Sud noch ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen 350 g Loup de Mer portionieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Tomatensud pürieren, durch ein Sieb passieren, fertig abschmecken. Risotto mittig auf dem Teller platzieren, den Loup de Mer darauf setzen, das Tomatenfondue um den Fisch verteilen. Sofort servieren.

Nächste Woche: Kochelsee-Saibling von Thilo Bischoff. Haben Sie auch ein Nimm-3-Rezept? Verraten Sie es uns unter www.sz-magazin.de. Dort finden Sie auch die Basiszutaten.

NIMM

3

Loup de Mer . Tomaten . Reis

