

Gerhardts Rezept des Monats

Piccata vom Seeteufel auf Tomatenrisotto

Zubereitung

1. Für das Risotto die Schalotten, den Knoblauch und die getrockneten Tomaten in Olivenöl andünsten.
2. Den Reis zugeben und mitdünsten. Nach und nach mit dem heißen Geflügelfond unter häufigem Rühren auffüllen (Dauer 20 - 30 Minuten).
3. Das Risotto sollte eine cremige Konsistenz erlangen. Der Reis sollte dabei noch „Biss“ haben.
4. Kurz vor Ende der Garzeit die passierten Tomaten, die Tomatenwürfel, Butter und Parmesan unterheben.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.
6. Für den Fisch aus dem Paniermehl und dem Parmesan eine Mischung herstellen.
7. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Filets in das verquirlte Eiweiß tauchen und mit der Paniermehl-Parmesan-Mischung panieren.
8. Im heißen Öl ausbacken.
9. Piccata auf dem Risotto anrichten und mit dem Parmesan dekorieren.

*Grundrezept Tomatenwürfel

1. Tomaten über der Krone kreuzweise einschneiden und blanchieren.
2. Unter kaltem Wasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen.
3. Die Kerne entfernen.
4. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Zutaten für 4 Personen

Für den Fisch:

- 8 Seeteufelfilets à 50 g
- Salz, Pfeffer, Öl
- Thymian
- 4 EL Paniermehl
- 1 EL Parmesan, gerieben
- 2 Eiweiß, verquirlt

Für das Risotto:

- 100 g Risottoreis
- 600 ml Geflügelfond ohne Salz gekocht
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Tomaten (getrocknet), gewürfelt
- 2 EL Tomatenwürfel*
- 100 g Tomaten, passiert (z. B. Tetrapack)
- 20 g Butter
- 30 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Durch den verwendeten Parmesan erlangt das Gericht einen sehr intensiven Geschmack. Das Risotto liefert durch die Verwendung der Tomaten eine weiche Säure und eine dezent buttrige Note. Somit kann man ein nuancenreiches Geschmacksbild erwarten. Ähnliche Eigenschaften sollten auch die Weine besitzen.

Diese findet man ausgezeichnet bei Chardonnay-Weinen.

