

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Fischkrone auf Zitronenrisotto

Köchin: Karin Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fischkrone

- 4 Lachsforellenfilets (ohne Haut und Gräten)
- 1 Kabeljaufilet
- 280 g Blätterteig
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Bio-Zitrone
- 1/16 l Obers
- 1 Eiswürfel
- Salz
- Pfeffer
- eine Handvoll Petersilienblätter
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- Schwarzer Sesam
- 1 Dressierbeutel

Für das Zitronenrisotto

- 160 g Risottoreis
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl

- ein Schuss Weißwein
- Abrieb von 1-2 Bio-Zitronen
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- 40 g geriebener Parmesan
- ein Schuss Obers
- 1 EL Butter

Für die Garnitur

- 4 Zitronenspalten
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Das Rohr auf 200° C Ober-/Unterhitze (oder 180° C Umluft) vorheizen.
2. Für das Risotto die Zwiebel fein hacken. Dann in einem großen Topf 2 EL Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Risotto-Reis dazugeben und diesen 1-2 Minuten unter ständigem Rühren anbraten, bis er leicht glasig wird. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Sobald der Wein aufgesogen ist, etwas heiße Gemüsebrühe hinzufügen und weiterrühren. Den Abrieb einer Zitrone begeben und immer wieder Brühe nachgießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist (ca. 18-20 Minuten).
4. Währenddessen für die Fischkrone die Lachsforellenfilets putzen und so zuschneiden, dass sie überall etwa gleich dick sind. Die Abschnitte von den Lachsforellenfilets und das in grobe Würfel geschnittene Kabeljaufilet mit dem Obers, einem Eiswürfel, Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft in einem Cutter oder mit einem Stabmixer zu einer Farce verarbeiten, in einen Dressierbeutel füllen und kühlstellen.
5. Nun den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die 4 Lachsforellenfilets in einer Reihe drauflegen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Darauf achten, dass am unteren Rand etwa eine Handbreit frei bleibt.
6. Die Farce mit dem Dressierbeutel am oberen Rand der Filets aufspritzen und die Petersilienblätter darauf verteilen. Den Blätterteig am oberen und unteren Rand mit Ei bestreichen, dann den unteren Rand über die Füllung schlagen und nochmals einschlagen.

7. Den Blätterteig vierteln und auf einer Seite 4-mal bis zur Hälfte einschneiden. Die 4 Blätterteigkronen vorsichtig auf ein Backblech setzen, leicht auseinanderziehen, mit Ei bestreichen und mit schwarzem Sesam bestreuen.

8. Die Lachsforellenfilets im Blätterteigmantel im vorgeheizten Rohr zirka 5-6 Minuten bei 200° C Ober-/Unterhitze backen, danach für weitere 8 Minuten bei 180° C weiterbacken, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

9. Das Risotto vom Herd nehmen und das Obers, den geriebenen Parmesan und eine Butterflocke unterrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten nochmal etwas frische Zitronenschale über das Risotto reiben.

10. Die Fischfilets im Blätterteigmantel mit dem Zitronenrisotto in einem tiefen Teller anrichten und mit je einer Zitronenspalte und frischer Petersilie garnieren.