

Doradenfilet mit Chorizo-Crumble auf Safran-Risotto

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 4,5 Stunden

Zubereitung

Chorizo-Crumble: Die Chorizo im Mixer sehr fein zerkleinern. In einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Panko-Mehl und Thymianblätter dazugeben, 2-3 Minuten mitrösten, bis das Panko goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fenchel-Apfel-Salat: Fenchel putzen (Grün aufbewahren), Äpfel vierteln und entkernen. Beides hauchdünn hobeln. Dressing aus Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer rühren, Salat darin marinieren.

Safran-Risotto: Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben, bis er glänzt. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Safran samt Flüssigkeit hinzufügen. Unter ständigem Rühren nach und nach heißen Fond dazugießen, bis der Reis nach ca. 18-20 Minuten cremig mit leichtem Biss ist. Vom Herd nehmen, kalte Butter und Parmesan energisch unterrühren (all'onda).

Dorade braten: Filets auf der Hautseite trocken tupfen und salzen. Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Filets auf der Hautseite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, Filets umdrehen und 1 Minute gar ziehen lassen.

Anrichten: Risotto in die Mitte tiefer Teller geben. Doradenfilet mit der Hautseite nach oben daraufsetzen. Fenchel-Apfel-Salat daneben anrichten. Den Fisch üppig mit warmem Crumble bestreuen und mit Fenchelgrün garnieren.

Einkaufsliste

4 Doradenfilets (mit Haut, geschuppt, je ca. 80-100g),
50g Chorizo (gehäutet),
30 g Panko-Mehl,
2 EL Olivenöl,
frischer Thymian,
Salz, Pfeffer., Zucker

Safran-Risotto:

200g Risotto-Reis
(Carnaroli/Arborio),
2 Schalotten (fein gewürfelt),
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt),
700 mL heißer Geflügel- oder Gemüsefond,
70 ml trockener Weißwein,
1 TL Safranfäden (in etwas warmem Fond eingeweicht),
40g kalte Butter (gewürfelt),
40g Parmesan (frisch gerieben),
Salz, Pfeffer

Fenchel-Apfel-Salat:

1 kleine Fenchelknolle,
1 kleiner knackiger säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith),
Saft von 1/2 Zitrone,
2 EL Olivenöl,
1/2 TL Honig, Salz,
weißer Pfeffer .