

Johann Lafer | Seeteufel-Medaillons im Speckmantel mit Vanille-Knoblauch-Risotto

 happy-mahlzeit.com/2022/01/05/johann-lafer-seeteufel-medailles-im-speckmantel-mit-vanille-knoblauch-risotto

Zutaten für 4 Personen

Für den Fisch:

- 2 Seeteufelfilets á 200 g
- 8 Scheiben Speck
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für den Risotto:

- 700 ml Geflügelfond
- 1 (Tahiti)Vanilleschote
- 2 Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, geschält, fein gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 50 g Parmesan
- 40 g Butter
- 50 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

1/2 Bund Kerbel

Zubereitung:

Für den Risotto den Geflügelfond erhitzen. Die Vanilleschote aufschneiden, in den Geflügelfond geben und ziehen lassen.

Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit dem heißen Olivenöl anschwitzen. Den Reis hinzugeben, mit anschwitzen - er sollte leicht glasig werden - und mit Weißwein ablöschen. 1/4 des Geflügel-Vanille-

Fonds angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Reis öfter umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis der ganze Fond aufgebraucht ist.

Den Parmesan reiben. Die Sahne schlagen. Nach ca. 20 Minuten, wenn der Reis gar ist, Parmesan, Butter und Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen.

Die vorbereiteten Seeteufelfilets in ca. 50 g Medaillons schneiden, mit den Speckscheiben vorsichtig einwickeln und mit Küchengarn festbinden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons mit Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehen von jeder Seite 1 – 2 Minuten braten. Die Zitrone auspressen. Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und für ca. 5 – 10 Minuten in den Backofen schieben.

Den Vanille-Knoblauch-Risotto in der Mitte des Tellers anrichten, je 2 Seeteufel-Medaillons darauf legen, mit Kerbel garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 9. Dezember 2006

Prominente Gäste: Johannes B. Kerner & Kim Fisher