

Gegrillter Säbelfisch mit Risotto aus Chorizo und Rauch-Piementon

Zutaten für 4 Personen

320 g	Filet vom Alaska-Säbelfisch
1	Zwiebel
160 g	Risottoreis
0,15 l	trockener Weißwein
0,60 l	Fleisch- oder Geflügelbrühe
je 1 Zweig	Thymian, Rosmarin
50 g	Parmesan gerieben
50 g	Butter
	Chorizo, Salz, Pfeffer, Rauch-Piementon

Zubereitung

Risotto

Gewürfelte Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, den Reis zugeben und ca. 2 Min. glasig dünsten. Nun mit Weißwein ablöschen und dann unter Rühren mit der Brühe auffüllen. Thymian und Rosmarin zufügen und aufkochen, anschließend die Hitze herunterschalten. 15-20 Min. quellen lassen, zwischendurch umrühren. Zum Schluss die Kräuter wieder entfernen sowie den Parmesan, Chorizo und die Butter unterarbeiten.

Fisch

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl von jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten kross braten.

Die fertigen Filets werden auf dem Risotto angerichtet und mit Rauch-Piementon bestreut.



2007 – ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

Rezept und Foto nachweise: ASMI