

# Kabeljau auf Gurken-Salat und Zitronen-Risotto

## Für 4 Personen

4 Kabeljaufilets, a 200 g	2 Zitronen, unbehandelt	2 EL Butterschmalz
1 Salatgurke	1 Zwiebel, rot	2 EL Kräuteressig
1 EL Pflanzenöl	0,5 Bund Blattpetersilie	0,5 Bund Dill
300 g Risottoreis	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
125 ml Weißwein, trocken	450 ml Gemüsebrühe	2 EL Butter
6 EL Sahne	60 g Parmesan	Mehl
Zucker	Meersalz	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	

Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Fischfilets abbrausen, trockentupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und anschließend minimal in Mehl wenden. Für das Risotto das Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Die Schale der übrigen Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb zum Reis fügen und mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten leicht köcheln lassen und nach und nach die Brühe hinzugeben und rühren. Den Parmesan reiben. Danach die Butter und Sahne zum Reis geben, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und den Parmesan darunterheben. Die Gurke halbieren, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben hobeln. Den Kräuteressig mit Salz, weißen Pfeffer und Zucker vermengen und das Pflanzenöl darunter rühren. Anschließend die Gurken und die Zwiebel darunter mengen. Den Dill und die Petersilie abzupfen und fein hacken. Dabei einige Zweige Dill für die Garnitur aufsparen. Den übrigen Zitronenabrieb mit dem Dill und der Petersilie vermischen und beiseite stellen. Die Fischfilets beidseitig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets bei mittlerer Temperatur von jeder Seite circa fünf Minuten braten. Vor dem Servieren die Fischfilets mit der Mischung aus Zitronenabrieb, Petersilie und Dill bestreuen. Nun den Gurkensalat auf Tellern verteilen, darauf die Fischfilets anrichten und das Zitronenrisotto dazu servieren und das Ganze mit einigen Dillzweigen garnieren.

Horst Lichter am 10. Juli 2010