

# Saltimbocca vom Seeteufel mit Rucola-Risotto und Ofentomaten

## Zutaten für 12 Personen:

2kg Seeteufel	150 g Butter
Parmaschinken	2 Bund Rucola
Pinienkerne	Salbei
Olivenöl	3-4 Schalotten
500 g Risottoreis (z.B. Arborio oder Carnaroli)	Knoblauch
Weißwein	250 g geriebener Parmesan
1,5 Liter helle Gemüsebrühe	Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- 1.** Den Fisch filetieren und in 24 Stücke teilen. Die Filetteile mit je einem Salbeiblatt belegen und mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln. Fisch kalt stellen.
- 2.** Für das Rucola-Pesto den Rucola putzen und grob hacken. Parmesan fein reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Knoblauch pellen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab und dem Olivenöl zu einer Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
- 3.** Für die Ofentomaten eine ofenfeste Form mit Kochpergament auskleiden. Die Tomaten, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, zerdrückten Knoblauch und einige Zweige Thymian dazugeben und das Papier verschließen. Bei 180° C für ca. 20 Minuten garen.
- 4.** Für das Risotto die Schalotten klein schneiden und in etwas Olivenöl in einem Topf andünsten. Den Reis dazugeben und etwa 3-4 Minuten glasig mitdünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit komplett verkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Brühe dazugeben. Wenn das Risotto „Al Dente“ ist, die Butter und den Parmesan zusammen mit dem Pesto einrühren. Die Konsistenz sollte cremig sein. Jetzt erst mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten.
- 6.** Etwas Risotto auf die Teller geben und die Filets aufsetzen. Dann die Tomaten aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Guten Appetit!