

SEPIA-RISOTTO

Für 4 Portionen
Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std.

ZUTATEN

500 g Schwertmuscheln	½ EL Olivenöl
2 EL Olivenöl	300 g Kabeljaurückenfilets, mit Haut, in 6 Stücken
½ Bund Thymian	
1 EL Olivenöl	1 dl Haferdrink, ungesüsst
1 Zwiebel, fein gehackt	20 g Parmesan, gerieben
250 g Risotto	40 g Crème fraîche
2 dl Schaumwein, trocken (Brut/extra Brut)	
4 dl Fischfond	½ TL Fleur de Sel
2 dl Wasser	2 Zweige Liebstöckel, Blätter abgezupft
1 TL Nero di Seppia (ca. 4 g)	1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft
40 g Butter	
½ TL Salz	

ZUBEREITUNG

- Muscheln in kaltem Salzwasser im Kühlschrank für ca. 2 Std. wässern, um den Sand zu entfernen. **PerfectClean Backblech** in die Mitte des Combi-Dampfgarers schieben und vorheizen. Muscheln abtropfen, mit Öl und Thymian mischen, auf das heiße **PerfectClean Backblech** geben und garen **(A)**. Muscheln herausnehmen und warmhalten.
- Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel andünsten. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Schaumwein dazugiessen, vollständig einkochen. Fond und Wasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Nero di Seppia und Butter daruntermischen, salzen.
- Gelochte Garschale** mit Öl bestreichen. Fisch in die Garschale legen und garen **(B)**. Die Hälfte der Schwertmuscheln auslösen und in Scheiben schneiden, unter den Risotto mischen. Haferdrink erwärmen, Parmesan und Crème fraîche begeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.
- Risotto, Kabeljau und restliche Schwertmuscheln anrichten, Haferschaum, Liebstöckel, Fleur de Sel, Zitronenschale und Zitronensaft darauf verteilen.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

PerfectClean Backblech Garschale gelocht

		Combi-Dampfgarer
A	Betriebsart Einstellung Temperatur, Zeit	Heissluft Plus, vorheizen 225 °C, ca. 5 Min.
B	Betriebsart Einstellung Temperatur, Zeit	Dampfgaren 100 °C, ca. 2 Min.