

Kabeljau unter Bergkäsekruste

mit Safranrisotto



Zutaten für 4 Personen

800 g Kabeljaufillets (in 4 Stücken)
150 g Almbutter
100 g Bergler
2 Eigelb
1 Schalotte
80 g Semmelbrösel
1 TL Thymian, getrocknet
250 g Risottoreis
1 L Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
0,2 g Safranfäden
80 g Uriger Bergler
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl
frischer Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für die Bergkäsekruste 100 g Almbutter leicht erwärmen und zusammen mit dem Eigelb schaumig rühren.
2. Die Semmelbrösel und den getrockneten Thymian dazugeben und verrühren. Den Bergler reiben und unter die Masse geben.
3. Den Fisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen. In eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben und die Masse für die Bergkäsekruste auf den Filets verteilen.
4. Für das Risotto die Gemüsebrühe kurz aufkochen und warmhalten.
5. Safranfäden in ein kleines Gefäß geben und mit etwas Olivenöl andünsten. Risottoreis hinzugeben und kurz mitdünsten, bis er glasig ist. Den Risottoreis mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
6. Anschließend etwas heiße Brühe dazugeben und unter ständigem Rühren weiterhin leicht köcheln lassen. Sobald die Brühe vom Reis aufgenommen wurde, wieder mit etwas Flüssigkeit aufgießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar bzw. die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.
7. Kurz vor Ende der Garzeit die Safranfäden mit der Flüssigkeit unterrühren.
8. Urigen Bergler reiben und zusammen mit der restlichen kalten Almbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Während das Risotto kocht, die Kabeljaufillets im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten bei 180 °C Umluft überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.
10. Risotto und Kabeljaufillets auf 4 Tellern anrichten und mit frischem Thymian garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

