

GEBRATENES DORADENFILET MIT RISOTTO UND SCHWARZE KNOBLAUCHSAUCE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes thailändisches Curry 450 g



Schwarzes Knoblauchpüree 325g



Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

4

Für die Doradenfilets

- 4 Doradenfilets
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 25 g Panko (Paniermehl)
- Limettenschale gerieben

Für den Risotto

- 300 g Risottoreis
- 50 g Butter
- 1 kleine Zwiebel gehackt
- 1,5 dl trockener Weißwein
- Limettenschale gerieben
- 80 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 1 l Fischfond
- Crème fraîche

Für das Tempura-Gemüse

- 4 Scheiben Zucchini
- 12 blanchierte Karotten
- Tempura-Teig mit Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)

Für die Garnierungen der Saucen

- Griechischer Joghurt
- Limettensaft
- Kalbssauce
- Bresc black garlic (schwarzer Knoblauch) 1% der Saucenmenge

ZUBEREITUNG

Den klassischen Risotto aus den angegebenen Zutaten zubereiten, mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doradenfilets auf der Haut backen, umdrehen und mit den Strattu bestreichen und mit Panko und abgeriebener Limettenschale bestreuen. 1 Minute unter dem Salamander-Grill gratinieren.

Die Zucchini-scheiben und die Karotten durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Öl knusprig backen.

Den griechischen Joghurt mit dem Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbssauce erhitzen und anteilig 1 % schwarzen Knoblauch hinzufügen.

Das Risotto in die Mitte des Tellers geben und das Doradenfilet mit dem Tempura-Gemüse darauf legen. Streifen vom Joghurt darüber zeichnen und die Sauce dazugeben. Mit Limettenstücken servieren.