

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Dorsch

im Ei auf Risotto

1 Person 140 g Filet Royal ohne Haut
1 Ei
1 KL Kerbel, gehackt
1 EL Mehl
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

100 g Risottoreis
160 g Erbsen, tiefgekühlt



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
30/32

von Andreas Altorfer

Dorsch im Ei auf Risotto

Filet in Medaillons schneiden. Würzen. Ei und gehackten Kerbel mischen. Medaillons im Mehl wenden und durch das Ei ziehen. Medaillons braten, 6 Min. Gesamtbratzeit. Die Hälfte der Erbsen pürieren. Erbsenpüree mit gekochtem Risotto vermengen. Ganze Erbsen daruntermischen. Anrichten. Medaillons auf den Erbsenrisotto legen.

Tipp

Der Risotto kann mit geriebener Limonenschale und Limonenöl verfeinert werden.

Für dieses Gericht eignet sich auch ein Seeteufel.