

Seeteufel mit Panchetta am Spiess

Rezept von Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Tomatenrissotto

- 250 ml Brühe
- 70 ml Gewürztraminer
- 100 g Arborio Reis
- 10 g Butter
- 20 g Parmesan

Zubereitung:

Rissottoreis in Butter glasig andünsten. Nut etwas Brühe/Wein angiesen und einreduzieren lassen. Wiederum Brühe/Wein angiesen und einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Parmesan und Tomatenwürfeln verfeinern bei Bedarf nach würzen.

Seeteufel

- 16 x 20 g Medallions
- etwas Mehl zum anbraten

Panchetta

- 16 x 10 g Würfel

Parmesan Schaum

- 180 g Parmesan
- 150 g Wasser
- 1,5 g Lecithin

Zubereitung:

Den Parmesan mit dem Wasser vermengen und langsam auf 80°C erhitzen und 30 Min. ziehen lassen. Pro 250g Parmesanmasse 1,3g Lecithin zugeben. Mit dem Stabmixer verquirlen.
1 Minute stabilisieren lassen.

Aufbau:

Den Rissotto einfüllen und warm stellen. Seeteufel auf beiden Seiten anbraten und warm stellen. Panchetta leicht erwärmen (lau warm) und bei Seite stellen.
Panchetta, Basilikumblatt und Seeteufel aufspiesen und auf den Rissotto anrichten etwas Parmesan – Luft anbringen und servieren.

