

# Hauptgericht

Zitronen-Risotto, Kabeljau, Erbse, Gremolata

Zutaten:

140 g Risotto-Reis  
0.6 l Gemüsebrühe  
1 EL Olivenöl  
1 St. Schalotten  
4 cl Noilly Prat  
4 cl Weißwein  
Salz  
Pfeffer  
2 St. Zitrone  
1 St. Knoblauchzehen  
60 g Butter  
0.25 Bund Petersilie, glatt  
25 g Parmesan  
Salzflocken  
20 g Pinienkerne  
240 g Erbsen  
600 g Kabeljau

Zubereitung:

Risotto: Die Brühe erhitzen. Schalotten in sehr feine Würfel schneiden. In Olivenöl die Schalottenwürfel bei kleiner Stufe anschwitzen. Den Risottoreis einstreuen und die Temperatur höher schalten und leicht rösten ohne Farbe zu nehmen. Mit Wermut und Wein ablöschen und einreduzieren lassen. Schöpfkellenweise Brühe dazu geben und unter stetigem Rühren ebenfalls reduzieren lassen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen. Nun den Topf vom Herd nehmen, etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren und zum Schluss ein paar Flocken Butter und etwas geriebenen Parmesankäse einrühren. Kurz ruhen lassen.  
Kabeljau: Die Kabeljafilets portionieren und auf ein geölt Backblech auflegen. Nun die Fischfilets gründlich mit Öl einstreichen. Die Schale der Zitrone über die Filets reiben und alles mit Klarsichtfolie gut abdecken. Im Backofen bei ca. 60-70°C für ca. 15-20 Minuten ganz sachte garen lassen. Vor dem Servieren noch mit Salzflocken würzen.  
Erbsen: Die Erbsen in 30g Butter kurz durchschwenken, einmal aufkochen und abschmecken.  
Gremolata: Für die Gremolata die Schale einer unbehandelten Zitrone fein reiben. Petersilie und Pinienkerne, sowie Knoblauch jeweils sehr fein hacken und mit der Zitronenschale mischen und würzen. Nach Geschmack kann man noch Thymian, Oregano oder Basilikum zugeben.