

# Steinbutt-Saltimbocca auf Randengemüse mit Vanille-Chili-Risotto

---

## Rezept/ Zutaten

### Fisch

600 g Steinbuttfilet  
4 Tranchen Rohschinken  
4 Salbeiblätter  
0,5 dl Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Gemüse

320 g Rohe Randen geschält, geraffelt  
0,25 dl Olivenöl  
20 g Schalotten fein gehackt  
1 EL Honig  
2 cl Himbeeressig  
1,5 dl Gemüsebrühe  
0,5 dl Demi Glace  
Salz und Pfeffer

### Risotto

200 g Risottoreis  
0,25 dl Olivenöl  
20 g Schalotten fein gehackt  
0,5 dl Weisswein  
1,5 dl Hühnerbrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
10 g Butter  
20 g Parmesan gerieben  
Halbe Vanilleschote  
1 cl Chiliöl  
4 Salbeizweige (Blätter als Garnitur)

## Zubereitung

Fisch in vier Portionen teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Fischtranche mit einem Salbeiblatt und Rohschinken belegen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin zuerst auf der Rohschinken-seite anbraten und wenden. Auf dem Randengemüse anrichten und Risotto separat reichen. Mit Salbei garnieren.

Olivenöl erhitzen und Schalotten glasig dünsten. Geraffelte Randen begeben und kurz mitdünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Am Ende der Garzeit mit Honig, Demi-Glace, Himbeeressig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Olivenöl erhitzen und Schalotten glasig dünsten. Risottoreis und Vanilleschote begeben, kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf kleiner Flamme ziehen lassen, nach und nach die Hühnerbrühe begeben. Am Ende der Garzeit den Parmesan unterziehen und mit Butter verfeinern.