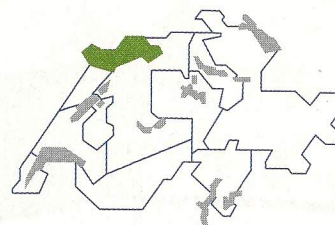


Landrauschschinken
Genossenschaft Basel



Kabeljau in Landrauschschinken mit Safranrisotto

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 1 dl Weisswein
- 1 Briefchen Safran
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 Zitrone
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 4 Stück Kabeljaurückenfilets
à ca. 120 g
- 20 Tranchen Landrauschschinken

1. Zwiebel fein hacken. In der Hälfte des Öls dünsten. Risottoreis dazugeben, glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Safran dazugeben. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Risotto sämig ist, aber noch etwas Biss hat. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Saft zum Risotto geben. Restliche Zitrone in Schnitze schneiden. Parmesan unter den Risotto mischen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Inzwischen Backofen auf 200 °C vorheizen. Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen. Je 5 Tranchen Landrauschschinken überlappend nebeneinanderlegen. Kabeljaufilets darauflegen, satt einwickeln. Im restlichen Öl rundum anbraten. Im Ofen ca. 6 Minuten garen. Mit dem Safranrisotto und den Zitronenschnitzen servieren.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten

Pro Person ca. 37 g Eiweiss, 12 g Fett,
42 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/450 kcal



ROGER WILLIMANN, «Schifferhaus», Basel Mitten im Rheinhafenquartier steht das denkmalgeschützte «Schifferhaus». Dort gelingt Meisterkoch Roger Willimann täglich der perfekte Spagat zwischen Tradition und Innovation.

CHRISTINE KUNOVITS: «Originell an diesem Gericht sind die Geschmackskombinationen. Der Rohschinken gibt dem feinen Kabeljau ein würziges Aroma. Beides harmoniert wunderbar mit dem Safranrisotto.»

