

Marlinsteak

auf geschmolzenem Mangold und Limettenrisotto



Zutaten für 4 Personen:

800 g Schwertfisch
100 g Risottoreis
1 l Gemüsebrühe
250 ml Weißwein
2 Limetten

50 g Butter
2 Köpfe Mangold
1 Zwiebel
50 g Parmesan

Die Limetten waschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Limettensaft und dem Weißwein den Reis Schritt für Schritt ablöschen, köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Nach 18 Minuten ist das Risotto gar.

In der Zwischenzeit den Schwertfisch in 4 Teile schneiden. Den Mangold waschen und in Streifen schneiden. Dem fertigen Risotto den Limettenabrieb, die Butter und den Parmesan zugeben, gut umrühren. Den Schwertfisch in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mangoldstreifen in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen und mit dem restlichen Weißwein ablöschen.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchen- und Tischtextilien seit 1950

Gerd kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier