



Besser essen.
Besser leben.

Zitronenrisotto mit Kabeljau

👤 4 Personen ⌚ 15 Minuten ⚡ 5 Minuten 🏠 einfach

Zutaten

Risotto

- 1 Stck. Zwiebel
- 1 Stck. Knoblauchzehe
- 100 ml Weisswein
- 500 g Risottoreis
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan
- 1 Bund Dill
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 Stck. Zitrone

Kabeljau

- 50 g Mehl
- 400 g Kabeljau
- 1 EL Butter

Dies ist ein User-Rezept. Es wurde nicht von AMC getestet.



Zubereitung

Risotto

1. Den Knoblauch und die Zwiebeln im Quickcut klein machen.
2. Die Navigeno auf Stufe 6 schalten.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch noch in den kalten Topf tun.
4. Sobald alles leicht angebraten ist, alles mit dem Weisswein ablöschen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend den Risottoreis und die Gemüsebrühe in den Topf geben und noch einmal alles gut würzen.
6. Den Topf mit dem Secuquick verschließen.
7. Den Audiotherm anschalten. (ohne Zeiteingabe)
8. Den Audiotherm 2x auf das "Softsymbol" drehen, bis das Wort "Soft" auf dem Display erscheint.
9. In der Zwischenzeit die Schale einer Zitrone raspeln.
10. Sobald das Softsymbol erreicht ist und der Audiotherm piepst, die Navigeno komplett ausschalten.
11. Den Topf in den Servierdeckel stellen und warten bis er von alleine aufgeht (nach ca. 10 Minuten).
12. Den Secuquick öffnen und Parmesan, Butter und die Zitronenschale hinzugeben und alles gut verrühren. Nach Bedarf mit noch mit Gewürzen abschmecken.
13. Ein Bund Dill klein hacken und über den Risotto geben.

Kabeljau

14. Den Kabeljau gut von beiden Seiten mit Salz salzen. Anschließend den Saft einer Zitrone über den Kabeljau gießen.
15. Von beiden Seiten Mehl über den Kabeljau geben und gut einreiben.
16. Den Kabeljau in Stücke schneiden.
17. Die Navigeno auf Stufe 6 schalten. Anschließend die Butter in die Opan geben und

warten bis sie komplett geschmolzen ist.

18. Sobald die Butter komplett geschmolzen ist und keine Bläschen mehr bildet, die Navigeno auf Stufe 3 schalten.

19. Den Kabeljau in die opän geben.

20. Nach ca. 3 Minuten den Kabeljau wenden und für weitere 3 Minuten braten lassen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 4.0l



Secuquick softline 20cm



Navigeno