

# Seezunge und Jakobsmuscheln mit Rote-Bete-Risotto

## Zutaten:

für 4 Personen

50g Schalotten  
2 Esslöffel Olivenöl  
250g Rote Bete;(1) und 1 kleine  
Knolle Rote Bete  
250g Risottoreis  
125 ml trockener Weißwein  
750 ml Gemüsefond  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
50g Butter  
8 Seezungenfilets  
8 Jakobsmuscheln  
8 Scheiben Yufkateig; vom Türken  
Öl, zum Ausbacken

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Für das Risotto Schalotten in feine Würfel schneiden und in Olivenöl dünsten. Die Rote Bete (1) fein würfeln, zufügen und mitdünsten. Reis dazurühren, mit Wein ablöschen und fast vollständig verdampfen lassen.

Die Hälfte des Geflügelfonds zugießen, die Hitze herunterschalten und den Reis zugedeckt quellen lassen. Zwischendurch immer wieder rühren. Den restlichen Fond nach und nach dazu rühren und köcheln bis der Reis weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter unterrühren und warm halten.

Seezungenfilets leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Muscheln mit den Corails auf die Filets legen, aufrollen und portionsweise in die Teigblätter einwickeln. Öl auf 170°C erhitzen und die Päckchen darin fünf Minuten frittieren, auf Küchenkrepp entfetten, etwas ruhen lassen und dann aufschneiden.

Für Rote-Bete-Stroh die kleine Knolle grob raspeln, in heißem Fett frittieren und etwas salzen.

Risotto und Fischpäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Rote-Bete-Stroh bestreuen.