



## Ördöghal filé, édeskömény veloutéval, céklás rizottóval

### Hozzávalók:

720 g ördöghal filé  
2 g édeskömény mag  
40 g só  
40 g cukor  
1 db lime  
szőlőmag olaj  
40 g vaj  
1 db édeskömény  
3 db shalott hagyma  
1 ek. liszt  
só  
0,5 dl pernod (vagy más  
ánizslíkvör)  
1 fej hagyma  
10 dkg vaj  
40 dkg carnaroli rizs  
olaj  
1,5 dl fehérbor  
40 dkg cékla  
3 dl céklalé  
100 g mascarpone  
só  
1 db édeskömény  
vaj

### Elkészítés:

1. A lime héját lereszeljük, majd megszórjuk vele és édeskömény magokkal a halfilét. Beborítjuk a filétet a só, cukor keverékével és hűtőbe tesszük. 30 perc után kivesszük, leöblítjük, majd leszárítjuk. Forró serpenyőben, kevés olajon körbe sütjük.
2. A vaj felén megpároljuk a feldarabolt édesköményt és shalott hagymákat. Felöntjük ánizslíkvörrel és pár deciliter vízzel, sózzuk. 30 percig lassú tűzön főzzük, majd leszűrjük és megtartjuk a levet.
3. A megmaradt vajból és lisztből világos rántást készítünk majd az alaplével felengedjük, kiforraljuk. Amennyiben szükséges vízzel hígítjuk, hogy mártás állagú legyen, és után izesítjük.
4. A céklát meghámozzuk, sózzuk, és fóliába csomagolva, 160°C-os sütőben kb. 30 percig sütjük, vagy amíg meg nem puhul. Amikor kihűlt kicsomagoljuk, és apró kockákra vágjuk.
5. A vöröshagymát finomra vágjuk és vajon megpároljuk. Rátesszük a rizst, addig piritjuk míg fel nem forrósodik, majd felöntjük a bor felével és tovább piritjuk folyamatos kevergetés mellett.
6. Amikor a bor elpárolgott ismét felöntjük, a bor másik felével és tovább főzzük. Céklalével szakaszosan felöntve, kevergetve főzzük tovább. Sózzuk és vízzel felöntögetve addig főzzük, amíg al dente nem lesz.
7. Tálalás előtt felmelegítjük, belekeverjük a mascarpontét és a céklakockákat.
8. Az édesköményből 4 egyforma kb. 0,5 cm vastag szeletet vágunk, a felesleges darabokat belefőzzük a mártás alaplévébe. A szeleteket vajon mindkét oldalon megpirítjuk. A rizottóra tálaljuk.