

Bouillabaisse-Risotto mit Pfannen-Gemüse und Tapenade

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto-Reis	2 Schalotten	1 Zitrone (Saft)
30 g Parmesan	20 g kalte Butter	40 ml Noilly Prat
40 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond	3 EL Olivenöl
feines Meersalz	Pfeffer	

Für die Fischgarnitur:

2 Wolfsbarschfilets à 150 g	2 Jakobsmuscheln	2 Riesengarnelen, Schale
1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
neutrales Pflanzenöl	Chilisalz	

Für die Tapenade:

100 g Schwarze Oliven	1 TL Kapern	3 Sardellen
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
100 ml Olivenöl	1 TL Balsamico	feines Meersalz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Fenchel mit Grün	1 Stange Staudensellerie	2 Tomaten
1 Schalotte	Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer

Für das Risotto:

Schalotten abziehen, würfen und in einem heißen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und reduzieren bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit dem Geflügelfond aufgießen und unter gelegentlichem Rühren langsam köcheln lassen. Wenn der Reis gar ist den Parmesan und die kalte Butter untermengen. Mit Meersalz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Fischgarnitur:

In einer Pfanne neutrales Pflanzenöl erhitzen und die Fischfilets auf der Hautseite, sowie die Garnelen und die Jakobsmuscheln braten. Butter in die Pfanne geben und die Zitronenschale sowie die angeprügelte Knoblauchzehe hinzufügen. Mit etwas Chilisalz abschmecken.

Für die Tapenade:

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Balsamico in einer Moulinette zu einer Paste mischen. Eventuell mit etwas Olivenöl verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

Schalotte abziehen und klein hacken. Fenchel und Staudensellerie vom Strunk befreien und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten entkernen und ebenfalls fein würfeln. Schalotte in einer heißen Pfanne mit Olivenöl andünsten, Fenchel und Staudensellerie hinzu geben und weich dünsten. Kurz vor dem Servieren die Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Tellern in einem Servierring anrichten, Gemüse darüber geben, Fisch, Muscheln und Garnelen drapieren und die Tapenade tröpfchenweise darüber verteilen und servieren.

Martin Daffner am 25. April 2017