

Shiitake-Pistazien-Risotto mit Seeteufel und Schaum

Für zwei Personen

Für den Risotto:

140 g Risotto-Reis	70 g Shiitakepilze	1 EL geschälte Pistazien
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	75 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	4 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

250 ml Kokosmilch	2 Stangen Zitronengras	1 Zitrone, 1 TL Saft
100 g Sahne	Salz	

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à 125 g	1 TL Butter	Pflanzenöl, Salz
---------------------------	-------------	------------------

Für den Risotto:

Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser gut auswaschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Shiitakepilze abbürsten, putzen und halbieren. 2 EL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und die Zwiebeln mit Knoblauch und Pilzen darin etwa 3 Minuten anschwitzen.

Den Reis dazugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwa 1 Minute reduzieren lassen. Fond nach und nach angießen und unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der übrigen Butter cremig rühren.

Für den Schaum:

Kokosmilch mit Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Zitronengras mit einem Fleischklopfer anschlagen und dritteln. Das Zitronengras in den Topf geben und mit aufkochen.

Die Zitrone halbieren, auspressen und mit 1 TL Saft abschmecken. Den Sud mit Salz abschmecken und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Für den Seeteufel:

Den Fisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl etwa 3 Minuten rundum scharf anbraten. Die Butter dazugeben und den Fisch mit der aufgeschäumten Butter immer wieder begießen. Mit Salz kräftig abschmecken.

Das Shiitake-Pistazien-Risotto mit gebratenem Seeteufel und Kokos- Zitronengras-Schaum abschmecken und garnieren.

Rolf Scheider am 19. Oktober 2017