

# Steinbutt-Filet mit Safran-Schaum, Risotto und Spargel

**Für zwei Personen**

**Für das Steinbuttfilet:**

2 Steinbuttfilets, mit Haut Salz	2 EL Butterschmalz Pfeffer	2 Zweige Thymian
-------------------------------------	-------------------------------	------------------

**Für das Zitronen-Risotto:**

100 g Risotto	1 Schalotte	1 Zitrone
250 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	100 g Parmesan
100 g Butter	1 Msp. gemahlener Safran	Öl

**Für Spargel, Kirschtomaten:**

400 g grüner Spargel	250 g Kirschtomaten	50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	50 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für den Safranschaum:**

100 ml Weißwein	200 ml Fischfond	50 ml Wermut
100 ml Sahne	50 ml kalte Milch	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
Ein paar Safranfäden	Salz	Pfeffer

**Für das Steinbuttfilet:**

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in der Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten, bis diese schön kross ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz wenden und auf der anderen Seite anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln, mit in die Pfanne geben und ziehen lassen.

**Für das Zitronen-Risotto:**

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen, würfeln, in den Topf geben und glasig andünsten. Risotto hinzufügen, kurz mit andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren Gemüsefond nach und nach hinzufügen. Danach den Safran dazugeben. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Sobald das Risotto fertig ist, mit Butter und Parmesan schlotzig rühren und mit Zitronensaft und -Abrieb abschmecken.

**Für Spargel, Kirschtomaten:**

Grünen Spargel an den Enden schälen, danach blanchieren und in kleine Stifte schneiden. Kirschtomaten halbieren. Butter in der Pfanne erhitzen, Spargel und Tomaten hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsefond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Butterflocke zum Schluss hinzufügen.

**Für den Safranschaum:**

Weißwein, Wermut und Safranfäden in einem Topf zusammen erhitzen und reduzieren. Mit Fischfond aufgießen, reduzieren und Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Lecithin einrühren. Vor dem Anrichten kalte Milch hinzugeben und kurz mit dem Stabmixer schaumig mixen. Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Christian Fuchs am 27. Dezember 2021