

Seeteufel im Speckmantel mit Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à 200 g	4 Scheiben Pancetta	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Steinpilz-Risotto:

150 g Risotto	25 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
50 ml Riesling	400 ml Gemüsefond	100 g Parmesan
Olivenöl	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rieslingschaum:

100 ml Riesling	200 ml Fischfond	100 ml Sahne
1 Zitrone	5 g Soja Lecithin	Salz

Für den Seeteufel:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Seeteufel abwaschen, trockentupfen und in Pancetta einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten.

Danach für 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen weitergaren lassen.

Butter in der gleichen Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian darin andünsten und Seeteufel nochmals 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Steinpilz-Risotto:

Getrocknete Steinpilze mit den Fingern zerkleinern und in einer kleinen Schüssel mit warmem Wasser übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer hohen Pfanne oder einem Topf mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Fond erhitzen. Risotto waschen und kurz mit anschwitzen. Pilze abgießen, Wasser auffangen und Pilze abtropfen lassen. Pilze mit zum Risotto geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Pilzwasser unter ständigem Rühren nach und nach zugießen und Risotto in ca. 20 Minuten langsam garen lassen. Parmesan reiben und kurz vor Garende unter Risotto heben. Sobald der Risotto die gewünschte Konsistenz hat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rieslingschaum:

Fischfond und Sahne zusammen aufkochen. Zitrone waschen und die Schale einer Hälfte abreiben. Riesling und Zitronenabrieb in die Sauce geben und reduzieren lassen. Mit Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren Sojalecithin dazu geben. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Kai Hantzsch am 01. August 2022