

Schwarzer Risotto mit Steinbutt und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Risotto:

| | | |
|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| 150 g Risotto | 2 Bananenschalotten | 1 frische Knoblauchzehe |
| 150 g Parmesan | 80 g Butter | 500 ml Hühnerfond |
| 200 ml trockener Weißwein | 6 ml Sepia-Tinte | Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Fisch:

| | | |
|---------------------------------|------------|--------|
| 400 g Steinbuttfilet, ohne Haut | Pflanzenöl | Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Sauce:

| | | |
|---------------------------|--------------------|------------------------|
| 2 Schalotten | 150 g kalte Butter | 50 ml Sahne |
| 250 ml trockener Weißwein | 100 ml Fischfond | 10 weiße Pfefferkörner |
| 2 Zweige Thymian | 1 Lorbeerblatt | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | |
|---------------|----------------|
| 20 g Parmesan | 1 Lauchzwiebel |
|---------------|----------------|

Für das Risotto:

Den Backofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond nach und nach zum Risotto geben und dabei immer wieder rühren. Sepia-Tinte hinzugeben und gut verrühren. Solange unter Rühren köcheln lassen bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Parmesan reiben.

Risotto mit Butterflocken und geriebenem Parmesan verfeinern.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Flocke Butter hinzugeben und den Fisch darin schwenken. Anschließend in eine Auflaufform geben und bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Lorbeer, Pfefferkörner und Thymian hinzugeben. Etwas reduzieren lassen und mit Fischfond auffüllen. Nochmals reduzieren lassen. Anschließend den Sud passieren und auffangen. Sud mit Sahne angießen und mit einem Pürierstab aufmixen. Nach und nach kalte Butterwürfel hinzugeben und immer wieder mixen bis die gewünschte Konsistenz erwünscht ist.

Für die Garnitur:

Ein kleines Stück vom weißen Teil der Lauchzwiebel mit einem Küchenbrenner verbrennen und als Garnitur verwenden. Parmesan reiben.

Eric-Noah Langenfeld am 30. Mai 2024