

# Seeteufel mit Beurre blanc, Risoni-Risotto, Erdbeeren

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Seeteufel-Medaillons à 120 g, ohne Haut 2 Sch. Schwarzwälder Schinken

4-6 Blätter Basilikum Salz Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Schalotten 250 g Butter 100 g Butterschmalz

250 ml Weißwein Salz Pfeffer

### Für das Risoni-Risotto:

150 g Risoni 50 g Parmesan 200 ml Sahne

100-150 ml Gemüsefond Salz Pfeffer

### Für das Basilikum-Pesto:

$\frac{1}{2}$  Bund Basilikum 50 g Pinienkerne 100 g Parmesan

150 ml Olivenöl Salz Pfeffer

### Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren 1-2 EL Puderzucker 1 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Kubeben-Pfeffer 1 EL langer Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils zwei bis drei Basilikumblättern belegen und in Schinken einrollen. Seeteufel-Päckchen in einer Pfanne rundum anbraten.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

### Für das Risoni-Risotto:

Risoni in Salzwasser al dente garen. Abgießen. Gemüsefond separat erhitzen.

Parmesan reiben. Sahne in eine Espuma-Flasche geben, eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und auf diese Weise Schlagsahne herstellen.

Alternativ Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Risoni mit Parmesan und Schlagsahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Konsistenz mit heißem Fond bestimmen.

### Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen. Parmesan reiben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben zu einem Pesto mixen.

### Für die Erdbeeren:

Pfeffersorten in eine Mühle geben oder in einem Mörser zermahlen.

Erdbeeren in grobe Stücke schneiden und mit Puderzucker marinieren.

Erdbeeren leicht erhitzen und die Pfeffermischung grob dazugeben.

Patrick Decker am 25. Juli 2024