

Schwarzer Risotto mit Sepia und Zitronen-Aioli

Für zwei Personen

Für die Sepia-Sauce:

ca. 300-400 g Sepien	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 Zweig Petersilie	200 ml trockener Weißwein	1 EL Tomatenmark
1 EL schwarze Sepiatinte weißer Pfeffer	Olivenöl	Salz

Für die Zitronenpaste:

1 Zitrone	1 großer TL Meersalz
-----------	----------------------

Für die Zitronen-Aioli:

1 Ei	1 Knoblauchzehe	150 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für das Risotto:

150 g Carnaroli Reis	3 Garnelen mit Kopf, Schale	1 Schalotte
4 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	600 ml Gemüsefond
Salz		

Für die Garnitur:

1 Fenchel, mit Grün	Pfeffer
---------------------	---------

Für die Sepia-Sauce:

Den Knoblauch abziehen. Chili abbrausen und trockentupfen. Knoblauch und Chili sehr fein schneiden. Sepien waschen und die Tentakel und Tintensäcke abtrennen. Den Sepiakörper längs durchschneiden, dann vierteln. In kleine Streifen schneiden und die Tentakel ebenfalls kleinschneiden. 1-2 Esslöffel der Sepiastreifen für das Risotto beiseitelegen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili dazugeben. Kurz anbraten, dabei den Knoblauch aber nicht braun werden lassen. Die Sepiastreifen dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark in dem Wein auflösen und über Sepiastreifen gießen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und 3 EL dazugeben. Einen Deckel auflegen und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Sepien durchgegart sind, die Tintensäcke und die Sepiatinte in die Sauce geben. Alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Laut WWF sollten Sie auf Sepien aus dem Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Mittelatlantik FAO 34, Östlicher Indischer Ozean FAO 57 zurückgreifen, die mit Handleinen und Angelleinen (handbetrieben) gefischt werden.

Für die Zitronenpaste:

Die Enden der Zitrone abschneiden und entsorgen. Zitrone halbieren.

Eine Zitronenhälfte in sehr dünne Scheiben schneiden und in einen kleinen Topf geben. Das Salz drüber streuen und den Saft der anderen Zitronenhälfte darüber auspressen. Nun alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Weitere fünf Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Rinde der Zitrone glasig wird. Zitronensud inklusiver weich gekochter Zitronenscheiben kurz abkühlen lassen und mit einem Pürierstab pürieren. Falls die Masse zu fest ist, etwas Wasser dazugeben. Für die Zubereitung der Aioli beiseitestellen.

Für die Zitronen-Aioli:

Das Ei in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen und $\frac{3}{4}$ vom Öl dazugeben. Mit einem Pürierstab mixen, bis es andickt. Es sollte etwas flüssiger sein, als eine Mayonnaise. Falls es nicht fest genug ist, Öl dazugeben. Die hergestellte Zitronenpaste nun unter die Aioli mischen und erneut mit dem Pürierstab durchmischen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für das Risotto:

Gemüsefond aufwärmen. Garnelen waschen, trockentupfen und die Köpfe abtrennen. Kopf und Körper danach in den warmen Fond geben.

Übrig gebliebene Sepiastreifen (s.o.) ebenfalls hineingeben. 10 Minuten köcheln lassen und danach absieben.

Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. 2 EL der Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte dazugeben und etwas anschwitzen. Den Reis hineingeben und ca. 1 Minute auf hoher Hitze rösten. Sobald der Reis glasig wird, mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein komplett verkocht ist, den Reis mit dem warmen Fond bedecken. Immer wieder rühren und den Fond nachgießen. Sobald der Reis gegart, aber noch etwas al dente ist, von der Hitze nehmen. Die restliche Butter dazugeben und die Sepiasauce in das Risotto rühren. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün abtrennen, klein schneiden und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün und schwarzem Pfeffer garnieren und servieren.

Matilde Keizer am 02. August 2021