

Surf-and-Turf mit Risotto Milanese

Für zwei Personen

1 T-Bone-Steak, 2-3 cm dick	1 Thunfischfilet à 150 g	1 Kaisergranat
100 g Risottoreis	100 g Parmesan	1 rote Chili
1 grüne Chili	1 Schalotte	0,5 Bund glatte Petersilie
4 Blätter Pfefferminze	2 EL dunkle Sojasauce	500 ml Gemüsefond
100 ml Prosecco	1 EL helle Sesamkörner	1 g Safran
Olivenöl, Pflanzenöl	Pfeffer, Salz	

Das T-Bone-Steak waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Zander ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Fleischwürfel von allen Seiten anbraten. Den Zander in den Sesamkörnern wälzen und in einer anderen Pfanne anbraten. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Den Gemüsefond ebenfalls erwärmen. Den Risottoreis immer wieder mit dem Gemüsefond aufgießen und unter ständigem Rühren al dente kochen. Zum Schluss den Prosecco und den Safran unterrühren. Die rote und die grüne Chilischote von dem Strunk und den Kernen befreien und klein schneiden. Die Chilischoten in einer Pfanne anbraten und mit der Sojasauce ablöschen. Den Sesam dazugeben und einkochen. Pflanzenöl erhitzen und die Pfefferminzblätter darin frittieren. Die Fleischwürfel mit dem Zander und der Kaisergranat auf einem Teller anrichten und das Risotto dazugeben. Mit der Chili-Soja-Sauce und den Minzeblättern garnieren und servieren.

Felix Assfalg am 03. Januar 2013