

Eismeer-Forelle mit Safran-Erbсен-Risotto

Für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Forellen-Filet	300 g Butter	3 Zweige Thymian
Salz		

Für das Risotto:

120 g Risottoreis	100 g TK-Erbсен	2 Schalotten
30-50 g Parmesan	150 g kalte Butter	300 ml Fischfond
1 Schuss Weißwein	5 g Safranfäden	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

Die Butter auf 30 Grad erhitzen und auf maximal 40-50 Grad temperieren. Thymian hinzugeben. Eismeerforelle in gleichgroße Stücke schneiden. Leicht salzen und in der Butter konfieren.

Für das Risotto:

Schalotten abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl glasig dünsten. In einem weiteren Topf Fischfond und Safran erhitzen. Ein paar Safranfäden ebenfalls zu den gedünsteten Schalotten geben. Reis dazugeben und mit lauwarmem Wein ablöschen. Mit Fischfond ablöschen und reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden. Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Aufgetaute TK-Erbсен unterrühren.

Risotto muss immer mit warmer Flüssigkeit aufgegossen werden.

Alexander Kumptner am 11. Juli 2025