

Glasierter Steinbutt mit Erbsen-Spargel-Risotto

Für 2 Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto	5 Stg. grüner Spargel	5 Stg. weißer Spargel
150 g TK-Erbsen	1 Zwiebel	30 g kalte Butter
50 g Parmesan	100 ml Weißwein	400 ml Hühnerfond
5 Zwg. Petersilie	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets	1-2 EL Butter	Öl
Salz, Pfeffer		

Für das Risotto:

Den weißen Spargel schälen. Die Enden vom grünen Spargel entfernen und den grünen sowie den weißen Spargel kurz in Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Anschließend in eine Schale mit Eiswasser geben.

Hühnerfond erhitzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Reis hinzugeben, salzen und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Nach und nach mit heißem Hühnerfond aufgießen.

Parmesan reiben und unterheben. Kalte Butter ebenfalls unterheben.

Spargel in schräge Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe als Garnitur zur Seite legen. Spargel und Erbsen unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Fisch von beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 03. Juli 2026