

Steinbuttfilet

auf Tomaten-Basilikum-Risotto

Risotto

4 cl Olivenöl

1–2 Schalotten, geschält
und fein gehackt

200 g Risottoreis (z. B. Arborio)

Salz

125 ml Weißwein, erwärmt

500 ml Fischfond, erwärmt

(Rezept Seite 74)

4 große Rispentomaten

2 EL geriebener Parmesan

mehrere Blätter Basilikum,
in feine Streifen geschnitten

frisch gemahlener Pfeffer

Fisch

4 Steinbuttfilets à 150–180 g

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zitronensaft

1 EL Olivenöl zum Braten

Risotto In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Reis einrühren und ebenfalls glasig anschwitzen. Leicht salzen, mit warmem Weißwein aufgießen und einreduzieren lassen. Anschließend den Reis mit etwas Fischfond aufgießen und unter häufigem Umrühren einkochen lassen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. (Dabei den Fond jeweils kellenweise angießen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.)

Zuletzt die Tomaten vierteln, häuten, entkernen und kleinwürfelig schneiden und zum Risotto geben. Parmesan und Basilikum hinzufügen und nochmals mit etwas Pfeffer abschmecken.

Fisch Die Steinbuttfilets salzen, pfeffern und in Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten. Im Rohr bei 160 °C in ungefähr 5 Minuten fertig garen, bis sie glasig sind.

Steinbuttfilets auf dem Risotto anrichten und mit marinierten Frühlingskräutern servieren.