

Steinbeißer, Steinpilze, Feigen-Risotto, Sauce mit Pineau des Charentes



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

400 g Filet vom Steinbeißer
Salz + Pfeffer
Mehl zum Bestäuben
Butter
Olivenöl

Steinpilze:
170 g frische Steinpilze
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert
1 El Butter

Sauce:
1 Schalotte, feingeschnitten
20 g Butter, 200 ml Fischfond
100 ml Weisswein
100 ml Pineau des Charentes
Fleur de sel
weisser Pfeffer
60 g kalte Butter

Feigen-Risotto:
100 g Carnarolireis
500 ml schwach gewürzte Hühnerbrühe
1 Schalotte, feingeschnitten
1 El Butter
60 ml Pineau des Charentes
1 El Butter
Pfeffer
1 Tl Thymianblättchen
1 frische blaue Feige (2 Scheiben, Rest in Stückchen)

Gemüsegarnitur:
Mini-Tomaten in gelb, rot und dunkel
Zuckerschoten
Olivenöl
Salz, Zucker

Thymianzweige für die Deko

Zubereitung:

Vorbereitung:

Steinpilze vorsichtig putzen, die kleinen "Bouchons" so lassen, die anderen in dicke Scheiben schneiden (die Pilze wurden halbiert verkauft). Zuckerschoten putzen, waschen, Mini-Tomaten halbieren. Teller im Backofen vorwärmen.

Sauce (25 min):

Schalotte in 20 g Butter anschwitzen, mit Weisswein und Pineau des Charentes ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Fischfond und Thymianzweig zufügen. Wieder einkochen auf ca. 5 El, würzen mit Fleur de sel und wenig weissem Pfeffer. Durchsieben in ein kleineres Töpfchen.

Warm halten, vor dem Servieren aufkochen und abseits von der Wärmequelle 60 g Flöckchen eiskalter Butter einrühren.

Risotto (25 min):

Hühnerbrühe erhitzen, warmhalten. Die Schalotte in Butter anschwitzen, Reis zufügen und umrühren, bis jedes Reiskorn von einem Fettfilm überzogen ist. Mit Pineau des Charentes ablöschen, verdampfen lassen und einem Schöpflöffel Hühnerbrühe begiessen, umrühren. Auf grosser Flamme die Flüssigkeit einkochen, anschliessend wieder Brühe zugiessen, gut umrühren und einkochen. Der Risotto sollte in ca. 18 min al dente sein. Leicht pfeffern, Thymianblättchen, Butter und frisch geriebenen Parmigiano einrühren. Feigenstückchen unterheben und abseits von der Herdstelle 5 min ruhen lassen.

Steinpilze (10 min):

Butter erhitzen, Thymianzweig und die halbierte Knoblauchzehe hineinlegen. Ist die Knoblauchzehe goldbraun, herausnehmen. Die in dicke Scheiben geschnittenen Steinpilze in der Butter braten, zum Schluss ganz wenig salzen.

Halbierte Mini-Tomaten in einer zweiten Pfanne in sehr wenig Olivenöl leicht anbraten. Halbierte Mini-Tomaten in einer zweiten Pfanne in sehr wenig Olivenöl leicht anbraten.

Auch die Zuckerschoten unter Rühren anschwitzen, salzen, etwas zuckern. Warmhalten.

Steinbeißer (10 min):

Fischfilet nach eventuellen Gräten absuchen, kalt abspülen, gut trocken tupfen und in Portionsstücke à 140 g schneiden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. 20 g Butter zusammen mit 1 El Olivenöl erhitzen und darin die Wolfsbarschfilets 3 min auf der Oberseite anbraten, wenden, Herdplatte ausstellen, 3-5 min nachziehen lassen und einige Steinpilzscheiben auf den Fisch legen.

Anrichten:

Steinbeißer auf den heissen Tellern anrichten. Risotto zufügen und mit einer Feigenscheibe garnieren. Steinpilze, Tomaten und Zuckerschoten daneben legen, mit der Sauce beträufeln und Thymianzweigen garnieren.