

Seeteufel, Venere-Risotto, Salicornes und Zitronengras-Sauce



für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 75 min

Zutaten:

600 g Seeteufelfilet (Lotte), ohne Gräten, gehäutet
100 g Salicornes
8 Stangen Zitronengras
Mehl zum Bestäuben
2 El **Butter**
2 El Olivenöl

für den Venere-Risotto:

(Zubereitung 10 min + 45 min)

80 g schwarzer Piemont-Reis
80 ml Rotwein
1000 ml ungewürzte Gemüsebrühe
1 Schalotte, feingeschnitten
20 g Butter
Salz + Pfeffer, nach Bedarf
20 g Butter

für die Zitronengras-Sauce:

(Vorbereitung 10 min, Einkochen 20 min, Fertigstellung 15 min)

45 g Butter
je 30 g Karotten-, Lauch- und Staudenselleriewürfel
25 g in Scheiben geschnittener Ingwer, geschält
3 Stangen Zitronengras, grob geschnitten
1 Sternanis
5 Pimentkörner
5 Korianderkörner

100 ml Weisswein (Savennières Coulée de Serrant, Nicolas Joly)
200 ml Fischfond
125 ml Crème double
Fleur de Sel
Peperoncino gemahlen
25 g kalte Butter

Zubereitung:

Vorbereitung:

Salicornes waschen und 2 min zugedeckt in Salzwasser kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Gemüsewürfel und Gewürze für die Sauce vorbereiten bzw. bereitstellen. Von den Zitronengrasstengeln 2-3 äussere Blätter entfernen. Fisch in 18 gleichmässig grosse Würfel schneiden, 4 x 3 und 4 x 2 auf insgesamt 8 Zitronengrasstengel spießen (ein Austernmesser ist da sehr praktisch), kalt stellen. Zitronengrasreste kommen in die Bouillon für den Risotto. Die Bouillon für den Risotto erhitzen und auf der Platte bei geringer Hitze stehen lassen. Teller im Backofen vorwärmen.

Die Sauce: Butter in einem weiten Topf erhitzen, Karotten-Lauch-Sellerie-Würfelchen zusammen mit Ingwer, Zitronengras, Sternanis, Pimentkörnern und Korianderkörnern anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, pfeffern, Fischfond zufügen und 15 min auf Stufe 9 (von 12) einkochen. Absieben - es sollte mindestens ein Rest von 60 ml sein.

Crème double mit dem Sud verrühren, aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Abschmecken mit gemahlenem Peperoncino und Fleur de sel, warmhalten. Kurz vor dem Servieren werden noch 25 g kalte Butter eingeschwenkt.

Venere-Risotto:

Die Schalotte in 10 g heisser Butter kurz anschwitzen, den Reis einrühren, bis jedes Reiskorn von Butter umhüllt ist. Rotwein zugeben und verdampfen lassen, gut umrühren und 200 ml Bouillon angiesen. Bei geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 15 min köcheln lassen.

Nach diesen 15 min den Reis umrühren, die Koch-Temperatur hochschalten und nach und nach immer wieder von der heißen Brühe zugeben. Immer wieder gut umrühren und aufpassen, dass nichts anbrennt. Der Deckel muss nicht mehr auf den Topf.

Nach 45 min ist der Risotto fertig. Bis zum Servieren warm halten, kurz vorher noch die restlichen 10 g Butter unterrühren. Auch die Sauce noch einmal aufkochen, nach Bedarf mit kalter Butter montieren. Gleichzeitig die Salicornes in etwas heisser Butter erwärmen.

Der Fisch:

Seeteufelspieße salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Erst wenn der Risotto fertig ist, die Fischspieße braten: In einer beschichteten Pfanne Butter mit Olivenöl erhitzen und die Fischspieße darin rundherum insgesamt 4 min goldbraun braten. Noch kurz zum Nachziehen auf die Seite stellen.

Anrichten:

Risotto auf den heissen Tellern verteilen, Salicornes dazu legen, Seeteufel-Spieße davor legen und mit Zitronengras-Sauce nappieren.