

Saibling mit Rotwein-Butter und Champagner-Risotto

Für 2 Personen

2 Saiblingfilets, a 150 g	1 Schalotte	1 Knolle Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	90 g Risottoreis
80 g Parmesan, am Stück	300 g Butter	250 ml Kalbsfond
250 ml Portwein	250 ml Champagner	1 EL Zimt
1 EL Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 100 g Butter ins Gefrierfach geben. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und zur Butter in den Topf geben. Das Risotto dazugeben und darin andünsten. Den Champagner dazugeben, mit Kalbsfond nach und nach auffüllen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Den Reis cremig rühren. Vier Esslöffel Parmesan reiben. Die Hitze reduzieren und 100 Gramm Butter sowie den Parmesan unterheben. Mit Meersalz abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Den Portwein dazugeben und reduzieren lassen. Die gefrorene Butter dazugeben und zu einer Soße montieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken und beiseite stellen. 50 g Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Saiblingfilets waschen, trocken tupfen und in die Pfanne geben. Den Rosmarin- und den Thymianzweig sowie die ganze Knoblauchzehe dazugeben. Bei mittlerer Hitze vier Minuten beidseitig anbraten, entnehmen und in den Ofen geben. Das Risotto auf Tellern anrichten. Die Filets darauf anrichten, mit Pfeffer und Meersalz abschmecken. Mit der Rotweinbutter beträufeln und servieren.

Renate Radlmaier am 01. Oktober 2009