

Rotbarbe auf Spargel-Risotto mit glasierten Baby-Möhren

Für 2 Personen

2 Rotbarbenfilets a 200 g	150 g Risottoreis	8 Babymöhren
500 g Thai-Spargel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, unbehandelt	55 g Butter	20 g kalte Butter
50 g Parmesankäse	200 ml Kalbsfond	200 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl	2 Scheiben Weißbrot	6 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon	8 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Salz	Meersalz	Pfeffer, bunt

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den grünen Spargel von den holzigen Enden befreien und die Spitzen abschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spargelspitzen darin blanchieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Spargelspitzen mit Salz, Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken und anschließend herausnehmen. Die Rotbarbenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Kalbsfond dazugeben und reduzieren. Den Reis nach und nach mit dem Spargelfond aufgießen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Möhren schälen und blanchieren. Anschließend 25 Gramm Butter erhitzen und die Möhren darin zusammen mit Salz und Zucker schwenken. Die Blätter eines Thymianzweiges abzupfen, klein hacken und zu den Möhren geben. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch bemehlen und anschließend zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden. Etwas Meersalz auf die Filets geben. Das Weißbrot zerkleinern. Die Weißbrotkrümel auf den Fisch geben. Den übrigen Thymian abzupfen, klein schneiden und ebenfalls auf die Filets streuen. Anschließend 20 Gramm kalte Butter in Scheiben schneiden, darauf verteilen und im Backofen gratinieren. Die Spargelstangen pürieren und mit Salz und 30 Gramm Butter zu dem Reis geben. Den Parmesankäse reiben und das Risotto mit Pfeffer und dem Parmesankäse abschmecken. Die Rotbarbenfilets mit dem Risotto und den Babymöhren auf Tellern anrichten und mit dem Estragonzweig garnieren.

Chiara Fleischhacker am 19. Mai 2010