

Doraden-Filet an Gorgonzola-Birnen-Risotto

Für zwei Personen

2 Doraden-Filets, à 150 g	100 g Risottoreis	2 Birnen
1 Orange	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Estragon
5 Safranfäden	200 g Gorgonzola	100 g Parmesan
2 EL Mehl	2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
2 TL Hummerpaste	1 TL scharfer Senf	250 ml trockener Weißwein
450 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. 200 Milliliter des Fonds in einem Topf erhitzen. In einem weiteren Topf Butter erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Risottoreis darin andünsten. Mit 200 Milliliter Weißwein ablöschen, erhitzen und die heiße Brühe stoßweise zugeben. Die Safranfäden in dem übrigen Weißwein einweichen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit etwas Salz zerdrücken. Die Schalotte ebenfalls abziehen und fein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Den Knoblauch sowie etwas Estragon zugeben. Anschließend den Senf und den restlichen Fond zugeben und alles köcheln lassen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, von allen Seiten salzen, pfeffern und in dem Mehl wenden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin anbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Orange waschen, trocken tupfen und einige Zesten abreißen. Anschließend halbieren und auspressen. Die Safranfäden zusammen mit dem Weißwein und der Hummerpaste in die Soße rühren und köcheln lassen. Anschließend die Crème-fraîche zugeben und kurz pürieren. Die Birne schälen und in Stücke schneiden. Den Parmesan reiben und den Gorgonzola ebenfalls klein schneiden. Alles unter das Risotto mischen, gut verrühren und mit Butter abschmecken. Den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln und zusammen mit dem Risotto und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Pfadenhauer am 29. Oktober 2012