

# Seeteufel-Bäckchen mit grünem Spargel und Safran-Risotto

## Für zwei Personen

8 Seeteufelbäckchen	150 g Risottoreis	50 g Parmesan
200 g grüner Spargel	1 Knolle Fenchel	2 Zwiebeln
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Birne
2 unbehandelte Zitronen	1 unbehandelte Orange	1 Knolle Ingwer
300 ml Sahne	200 ml Kokosmilch	450 ml Gemüsefond
100 ml Fischfond	200 ml trockener Weißwein	160 g Butter
40 g Honig	1 TL Safran-Fäden	1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie	1 EL gelbe Currypaste
Mehl, Olivenöl, Erdnussöl	edelsüßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver
Kurkuma, Zucker	Salz, Pfeffer	

250 Milliliter des Gemüsefonds in einem Topf erwärmen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Parmesan reiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Einen Topf mit 40 Gramm der Butter erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen. Anschließend mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und dann mit der Hälfte des erwärmten Gemüsefonds auffüllen. Das Ganze bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach und nach den restlichen Gemüsefond hinzugeben. Nach 18 Minuten die Safran-Fäden und den Parmesan unterheben und das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Spargel waschen und blanchieren. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Spargel darin anbraten. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken. Die Orange und die restliche Zitrone halbieren und deren Saft auspressen. Für die Kokos-Orangen-Sauce einen Topf mit Erdnussöl erhitzen. Die restliche Zwiebel und die restliche Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und im Topf anschwitzen. Das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen, den Honig und die Currypaste hinzugeben und mit dem Saft der Orange und Zitrone abschmecken. Das Ganze mit Zitronen- und Orangenabrieb, Salz, Pfeffer, dem Paprikapulver und dem Kurkuma würzen. Für die Birnen-Fenchel-Sauce einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotte abziehen und klein würfeln, die Birne schälen, vom Gehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren, vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Birne zusammen mit der Schalotte anbraten und anschließend mit dem restlichen Weißwein, dem Fischfond und dem verbleibenden Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Einen weiteren Topf aufsetzen, die Sahne zusammen mit dem Fenchel darin erhitzen und köcheln lassen. Zwei Zweige Thymian zupfen und klein hacken, den Ingwer schälen und reiben, anschließend in die Sauce geben. Nun die Birnensauce zu der Fenchelsauce geben und alles zusammen pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kurkuma abschmecken. Die Seeteufelbäckchen waschen und trocken tupfen. Die Bäckchen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Anschließend im Mehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Öl und der restlichen Butter erhitzen. Den verbleibenden Thymian und den Rosmarin zupfen, in die Pfanne geben und den Fisch von beiden Seiten darin anbraten. Die Seeteufelbäckchen mit dem grünem Spargel und dem Safran-Risotto auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 28. August 2013