

Steinbeißer mit Knoblauch-Bröseln und Champignon-Risotto

Für zwei Personen

300 g Steinbeißer	150 g Risottoreis	125 g Champignons
50 g Parmesan	10 getr. Öl-Tomaten	2 Scheiben Weißbrot
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	3 EL Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Meersalz, Pfeffer
Olivenöl		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot in grobe Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Brot und einer Prise Meersalz im Standmixer zu Bröseln mahlen. Zwei Esslöffel Olivenöl dazugeben. Kurz mixen, dann die Brösel auf einem Backblech verteilen und im Backofen fünf Minuten goldbraun rösten lassen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen abziehen. Ein Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anbraten. Den Risottoreis kurz mit dünsten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann den restlichen Fond hinzugießen. Ein Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Die Champignons drei Minuten in der Pfanne anbraten und mit einer Prise Salz würzen. Nach 20 Minuten Kochzeit des Risottos, die restliche Butter, den geriebenen Parmesan, die Champignons und die getrockneten Tomaten untermischen und verrühren. Salzen und Pfeffern. Das Steinbeißer-Rückenfilet abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Das Risotto mit dem Steinbeißerfilet auf einem Teller anrichten und mit den Bröseln garnieren.

Olga Puhl am 15. Januar 2014