

Steinbeißer-Filet mit Safran-Mandel-Risotto und Chorizo

Für zwei Personen

2 Steinbeißerfilets à 120 g	50 g Chorizo	150 g Risottoreis
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
30 g Parmesan	15 g gehobelte Mandeln	50 g Butter
50 ml trockener Weißwein, Riesling	500 ml Geflügelfond	1 Döschen Safranfäden
Salz, Pfeffer		

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und darin beides glasig anschwitzen. Anschließend den Reis hinzufügen, ebenfalls mit anschwitzen und danach mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren den Fond eingießen und solange damit fortfahren, bis der Reis eine bissfeste, aber noch cremige Konsistenz hat. Nach etwa der Hälfte der Garzeit den Safran einrühren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Den Parmesan fein reiben und mit den Mandeln, der Petersilie und der restlichen Butter zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chorizo in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und im Bratfett der Chorizo von jeder Seite etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze braten. Das Steinbeißerfilet mit dem Safran-Mandel-Risotto und der Chorizo auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Egerer am 19. März 2014