

Seeteufel mit Sesam-Haube und Zitronen-Wodka-Risotto

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet à 200 g	50 g Butter	40 g Waldhonig
50 g Sesam	2 $\frac{1}{2}$ EL milder Fischfond	1 EL Sojasauce
1 Zitrone	Salz	schwarzer Pfeffer
weißer Pfeffer		

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	3 Lauchzwiebeln	1 Zitrone
50 g Parmesan	2 EL Wodka	75 ml trockener Weißwein
750 ml Gemüsefond	75 g Butter	1 Bund Thymian
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Flower Sprout:

200g Flower Sprout	20 g Butter	1 Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Seeteufel den Backofen auf Grillfunktion einstellen und vorheizen. Alternativ zur Grillfunktion auf 150 Grad Oberhitze einstellen.

Für das Risotto die Lauchzwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Risottoreis darin glasig anbraten. Die Zitrone waschen und trocken tupfen. Die Schale über das Risotto reiben. Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Etwas von dem Gemüsefond hinzufügen, einkochen lassen und diesen Vorgang wiederholen, bis das Risotto den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Den Thymian waschen, trocken tupfen, abzupfen und hacken. Den Parmesan reiben. Den Thymian zusammen mit dem Parmesan, der Butter und dem Wodka zum Risotto hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone auspressen und für die Säure noch etwas von dem Saft zum Risotto geben.

Für den Seeteufel den Honig, die Butter, den Fischfond und die Sojasauce zusammen in einem Topf erhitzen und solange einreduzieren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Anschließend den Sesam hinzufügen und die Masse leicht abkühlen lassen.

Den Seeteufel kurz scharf in der Pfanne anbraten und anschließend mit der Sesammasse oben dünn bestreichen. Den Fisch im Backofen für drei Minuten nachgaren lassen. Den Fisch mit weißem Pfeffer, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Für den Flower Sprout einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Sprout für etwa zwei Minuten darin bissfest garen. Die Zitrone halbieren und den Saft herauspressen. Anschließend die Röschen in Butter schwenken, mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Für den Seeteufel die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben.

Den Seeteufel auf dem Zitronen-Wodka-Risotto anrichten, den Flower Sprout dazugeben, mit der Zitronenschale und dem Thymian garnieren und servieren.

Hermann Hujo am 23. März 2015