

Champagner-Trüffel-Risotto mit Ofen-Makrele

Für zwei Personen

Für den Risotto:

100 g Risotto-Reis	1 schwarzer Trüffel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan	100 ml Champagner
300 ml Gemüsefond	1 TL Trüffelöl	100 g Crème-fraîche
1 Bund Kerbel	1 Bund Petersilie	50 g Butter

Für den Fisch:

2 Makrelenfilets á 125 g	1 Tomate	1 Zitrone
2 EL Zucker	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
1 Bund Koriander	2 EL Olivenöl	Salz

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ein Stück Backpapier in Wasser einweichen. Makrelenfilet waschen, trockentupfen und auf das Backpapier legen. Tomate in Scheiben schneiden und den Fisch damit belegen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und dieses mit dem Zucker sorgfältig vermengen.

Vanillezucker über die Tomaten streuen und eine Prise Zimt darauf reiben. Mit Olivenöl und Saft der Zitrone beträufeln. Das Backpapier zusammen falten und circa 15 Minuten im Ofen garen.

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem weiteren Topf einen Teelöffel Butter mit Trüffelöl schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und zwei Minuten dünsten. Risotto-Reis hinzufügen und eine Minute mitbraten. Mit Champagner ablöschen und eine Kelle Fond dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond angießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen. Petersilie und Kerbel abrausen und trockenwedeln. Mit Crème fraîche, Butter, geriebenen Parmesan zum Risotto geben. Den Trüffel hobeln, hinzufügen und kurz mitziehen lassen.

Den Fisch aus dem Backpapier herausnehmen und mit Salz und gehacktem Koriander bestreuen. Das Champagner-Trüffel-Risotto mit Ofen-Makrele auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Globerger am 22. Februar 2016