

Wolfsbarsch-Filet mit Champagner-Schaum, Spargel-Risotto

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets á 200 g	3 EL Mehl	1 TL Fischgewürz
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spargelrisotto:

150 g Risotto-Reis	6 Stangen grüner Spargel	1 Schalotte
1 Zitrone	150 g Butter	200 g Parmesan
450 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Safranpulver	200 ml trockener Weißwein
3 EL Olivenöl		

Für den Champagnerschaum:

80 ml Champagner	80 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
30 g kalte Butter	1 TL Puderzucker	1 Limette
1 Lorbeerblatt	1 g Xanthan	Salz, Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Kresse, Meersalz
-----------	---------------------------------	------------------

Für das Wolfsbarschfilet Olivenöl mit dem Fischgewürz in einem Teller vermengen. Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Öl bestreichen, Hautseite mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne den Fisch mit wenig Öl bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten kross anbraten, den Fisch dabei wenden. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und warm stellen.

Für den Risotto den Fond in einem Topf erhitzen und eine Messerspitze Safran dazugeben. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei milder Hitze glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz andünsten. Danach mit Wein ablöschen und das Risotto etwa 15 Minuten einköcheln lassen. Unter gelegentlichem Rühren immer wieder etwas von dem heißen Fond hinzugeben.

Für den Spargelrisotto währenddessen den Spargel schälen, in Stücke schneiden und zum Risotto-Reis geben. Parmesan reiben und gemeinsam mit Butter unterrühren.

Für den Champagnerschaum Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Anschließend mit Champagner ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einköcheln lassen. Den Fond angießen, das Lorbeerblatt und den Pfeffer hinzugeben und die Flüssigkeit wieder auf ein Drittel reduzieren lassen. Danach die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Limette einzelne Zesten reißen. Auch diese in die Sauce geben und wenige Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb abgießen. Mit dem Stabmixer die kalte Butter in die Sauce unterrühren, Xanthan hinzufügen und für den Schaum in eine Espumafflasche einfüllen.

Für die Garnitur die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Das Wolfsbarschfilet auf Tellern anrichten und mit Fleur de Sel würzen. Den Champagnerschaum mit Spargelrisotto dazugeben, mit Schnittlauch und Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 14. Juli 2016