

# Steinbutt-Filet mit Thai-Spargel, Risoni-Nudeln

**Für zwei Personen**

**Für den Steinbutt:**

2 Steinbuttfilets, à 200 g	4 Stängel Thymian	4 Stängel Rosmarin
20 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Risoni-Nudeln:**

200g Risoni-Nudeln

**Für den Thai-Spargel:**

8 Stangen Thai-Spargel

**Für die Safran-Sauce:**

1 Msp. Safranfäden	1 Schalotte	20 ml trockenen Weißwein
20 ml Noilly Prat	40 ml Orangensaft	200 ml Krustentierfond
100 ml Sahne	30 g Butter	30 g Mehl
Olivenöl	Schnittlauch	

**Für den Steinbutt:**

Die Steinbuttfilets waschen und trocken tupfen, anschließend in 80-100 g große Stücke portionieren. In heißem Öl scharf anbraten. Thymian und Rosmarin abzupfen und dazugeben. Etwa 30 Sekunden vor Ablauf der Zeit, 20 g Butter hinzufügen, schmelzen und den Fisch damit in der Pfanne beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Risoni-Nudeln:**

Risoni-Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

**Für den Thai-Spargel:**

Grünen Thai-Spargel wenige Minuten in Olivenöl braten und mit Meersalz würzen. Köpfe abtrennen und zum Anrichten bereitstellen.

**Für die Safran-Sauce:**

Schalotte abziehen und fein hacken. In Öl anschwitzen, Mit Noilly Prat, Weißwein und Orangensaft dazugeben und einkochen. Auf die Hälfte einreduzieren. Anschließend den Krustentierfond dazugeben und wieder auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben, aufkochen und Butter und Mehl vermischen. Die Sauce mit der Mehlbutter abbinden. Sauce abpassieren und anschließend kurz mit den Safranfäden aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risoni-Nudeln kurz durch die Safransauce schwenken. Schnittlauch putzen und klein hacken.

Risoni-Nudeln in Safran-Sauce in tiefen Tellern anrichten, Steinbuttfilets und Thai-Spargel dazugeben. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Moritz Laux am 31. August 2017