

Adlerfisch-Filet auf Perlgraupen-Tomaten-Risotto

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Adlerfischfilets à 300 g	2 Rispen Mini-Tomaten	1 Zitrone
1 Limette	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
100 g Mehl	Olivenöl	Butter
Zucker	Salz	

Für das Basilikum-Öl:

200 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
-----------------	------------------	---------------

Für den Parmesan-Ring:

100 g Parmesan, am Stück

Für das Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen, mittlere Größe	8 Scheiben Pancetta	1 Staudensellerie, mit Grün
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 g Parmesan
1 Dose gestückelte Tomaten	2 getrocknete Öl-Tomaten	1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond	100 ml Gemüsefond
1 TL getrockneten Oregano	1 TL getrockneten Basilikum	1 TL getrockneten Rosmarin
1 Lorbeerblatt	1 Prise Piment d'Espelette	250 g Süßrahmbutter
100 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Stiefmütterchen-Blüten	Dillspitzen
------------------------	-------------

Für den Fisch:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Adlerfisch abbrausen, trockentupfen, in Rauten schneiden und auf der Hautseite einschneiden. Fisch in Olivenöl nur auf der Hautseite braten, zum Ende einen TL Butter zugeben und damit nappieren und mit Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten.

Naschperlen abbrausen und trockentupfen. Tomaten in der Fischpfanne mit Rosmarin, Thymian, Salz und Zucker kurz anziehen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit Olivenöl im Mixer pürieren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Parmesan-Ring:

Vom Parmesanstück mit einem Sparschäler flache Streifen abhobeln und in einer trockenen Pfanne zu einem Band schmelzen lassen.

Auf einem 7 cm Setzring zu einem Reif formen und fixieren. Erkalten lassen und vom Ring nehmen.

Für das Graupen-Risotto:

Schalotten abziehen und in feine Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Pancetta kleinschneiden und in Olivenöl in einem kleinen Topf anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen.

Wenn Schalotten glasig sind, die Graupen dazu geben und etwas mit andünsten. Tomatenmark hineingeben und mit Weißwein ablöschen.

Staudensellerie waschen, trockentupfen und zusammen mit den getrockneten Tomaten zerkleinern und zufügen.

Nun die gestückelten Tomaten aus der Dose dazu geben, gut verrühren und einkochen lassen.

Die Fonds und 500 ml Wasser erwärmen und immer wieder heiße Flüssigkeit zu den Graupen geben. Lorbeerblatt dazugeben. So lange köcheln lassen, bis die Graupen weich sind, aber noch Biss haben. Mit ganz wenig Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Oregano, Basilikum und Rosmarin abschmecken. Zitrone waschen, trockentupfen und Abrieb in das Risotto geben. Zitrone halbieren und etwas Saft ebenfalls dazugeben.

Parmesan und Butter dazu geben, mit Sahne auf eine gute Konsistenz bringen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Garnitur:

Fischhaut am Ende kurz mit einem Flambierer abflammen. Mit Blüten und Dill garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Neudecker am 22. Juni 2020