

Gefüllte Sepia mit Steinpilz-Risotto und Vanille-Butter

Für zwei Personen

Für die Sepia:

2 Sepia	2 Chorizo-Würste	1 Knoblauchzehe
5 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 EL Olivenöl

Für das Steinpilz-Risotto:

200 g Risottoreis	20 g frische Steinpilze	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	150 ml Gemüsefond
50 g Parmesan	Pfeffer, Salz	

Für die Vanillebutter:

2 EL Butter	1 Vanilleschote
-------------	-----------------

Für die Sepiafüllung zunächst das Brät aus der Chorizo-Wurst herausdrücken. Die Sepiatuben von innen und außen gut säubern, trockentupfen und mit der Wurstmasse füllen. Die Tuben mit Zahnstochern verschließen. Die Steinpilze mit einem Messer säubern und den Schaum aus der Krone entfernen. Dann die Köpfe vom Stiel schneiden und die Stiele längs in Scheiben schneiden. Die Köpfe fein würfeln und die Pilze beiseite stellen. Für das Risotto die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und für zwei bis drei Minuten mitrösten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben und immer wieder einkochen lassen, bis das Risotto schön cremig ist und der Reis noch etwas Biss hat (circa 18 Minuten). Die geschnittenen Steinpilze in einer Pfanne ohne Öl anrösten und danach zum Risotto geben. Dieses im Anschluss vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Für die Vanillebutter einen Esslöffel Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Vanillemark zur Butter in die Pfanne geben und einziehen lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und noch einen Esslöffel Butter in die Pfanne geben, sodass die Vanillebutter eine sämige Konsistenz erhält. Anschließend einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Sepia darin von allen Seiten braten. Zusätzlich die Rosmarin- und Thymianzweige sowie eine Knoblauchzehe in die Pfanne geben. Zuletzt die Sepia in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Risotto und der Vanillebutter auf Tellern anrichten.

Erdal Yelgin am 19. November 2014