

Frittierte Austern mit Champagner-Risotto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

100 g Risottoreis	125 ml Champagner	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	300 ml Hühnerfond	50 g Butter
25 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Für die Austern:

6 Austern	60 ml Fischfond	20 ml Champagner
$\frac{1}{2}$ Eier	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
2 EL Pankobrösel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Risotto:

Den Staudensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die 25 g Butter schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit Champagner ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach den Hühnerfond zum Reis gießen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss 1 EL Butter sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Servieren mit etwas Champagner und übriger Butter verfeinern.

Für die Austern:

Austern gut waschen und sorgfältig öffnen. Austernfleisch herausheben, das Austernwasser auffangen und aufbewahren. Untere Austernschalen sauber putzen, abtrocknen und beiseite stellen. Fischfond, Champagner und Austernwasser in einem kleinen Topf aufkochen. Austern darin nur 5 Sekunden pochieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Mehl wenden. Das Ei verschlagen. Die Austern durch das Ei und anschließend durch das Paniermehl aus Semmel- und Panko-Bröseln ziehen.

Reichlich Öl in einem Topf erhitzen und die panierten Austern darin goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in die geputzten Schalen zurücklegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 11. April 2019