

Saibling mit Nudel-Risotto und Champagner-Estragon-Soße

Für 4 Personen

Für den Fisch mit Sauce:

| | | |
|----------------------|-------------------|-------------------------|
| 600 g Saiblingsfilet | 100 g Butter | 1 EL mildes Currypulver |
| 2 Schalotten | 300 ml Champagner | 300 ml Fischfond |
| 1 Lorbeerblatt | 1/2 Bund Estragon | 200 g Sahne |

Für das Nudelrisotto:

| | | |
|----------------------|--------------------------|-----------------------|
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 2 rote Paprikaschoten |
| 300 g Risoni | 2 EL Olivenöl | 500 ml Gemüsebrühe |
| 1 EL Tomatenmark | Meersalz | 1 Msp Chilipulver |
| 2 EL schwarze Oliven | 2 EL getrocknete Tomaten | 2 EL Mascarpone |

Fisch:

Den Backofen auf 65 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Saiblingsfilet waschen, die Gräten ziehen und portionieren. Butter bräunen und milden Curry in der nicht mehr heißen Butter auflösen. Saibling in eine Auflaufform geben, die Butter darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten glasig konfieren.

Nudelrisotto:

Schalotten, Knoblauch und Paprika schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl andünsten. Risoni zugeben, kurz mit andünsten und mit der heißen Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark zugeben. Bei kleiner Temperatur und Rühren langsam Garen bis die Pasta al dente ist und die Konsistenz eines Risottos entsteht. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Mit Meersalz und Chili abschmecken. Oliven und getrocknete Tomaten fein hacken. Zuletzt Mascarpone, Oliven und Tomaten unterrühren.

Sauce:

Schalotten schälen, fein schneiden und mit Champagner und Fischfond in einen Topf geben, das Lorbeerblatt zufügen und auf 150 ml einkochen lassen. Estragon waschen, trocken schütteln, Blätter zupfen, fein schneiden und die Stiele beiseitelegen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Sahne und Estragonstiele zugeben, aufkochen, Stiele etwas ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren. Die fein geschnittenen Estragonblätter zugeben. Risotto mit einem Metallring flach auf vorgewärmten Teller anrichten. Saibling aus der Butter nehmen, die Haut abziehen und auf dem Risotto anrichten. Sauce mit dem Mixer aufschäumen und um das Risotto geben.

Michael Kempf 11. November 2011