

Sellerie-Risotto mit Makrele und Boulliabaisse-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Risotto:

800 g Knollensellerie	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 EL Butter	Meersalz, weißer Pfeffer	80 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Estragon	

Für die Makrele:

4 Makrelenfilets	Mehl	2 EL Olivenöl
1 Stiel Thymian		

Für die Sabayon:

80 ml Fischfond	80 ml Tomatensaft	1 Prise Safran
4 Eigelbe	Saft und Schale von 1 Zitrone	Cayennepfeffer

Für das Risotto:

Knollensellerie putzen, schälen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Beides in 3 EL Butter glasig andünsten. Selleriewürfel zugeben, mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und wie ein Risotto knackig garen. Ab und zu umrühren. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit eingekocht sein. Estragonblättchen abzupfen und fein schneiden. Estragon unter das Sellerie-Risotto rühren und abschmecken.

Für die Makrele:

Die Makrele waschen, die Gräten ziehen und die Hautseite mit etwas Mehl bestäuben. Makrelen auf der Hautseite in heißem Olivenöl knusprig braten. Die Temperatur herunterschalten. Die Filets wenden. Übrige Butter sowie den Thymian zugeben und 2 Minuten ziehen lassen. Die Filets aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit grobem Meersalz würzen.

Für die Sabayon:

Fischfond, Tomatensaft, Safran und Eigelbe in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad langsam aufschlagen. Sobald die Sabayon schaumig ist und beginnt cremig zu werden (ca. 82°C), die Schüssel vom Topf nehmen. Die Sabayon mit der Zitronensaft und Schale und dem Cayennepfeffer abschmecken. Sellerie-Risotto in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils ein Makrelenfilet darauf geben und die Boulliabaisesabayon darüber träufeln.

Michael Kempf am 08. November 2013