

Gebratener Saibling auf Gurken-Risotto mit Curry-Schaum

Für 4 Personen

Für den Fisch:

2 Mandarinen	20 g frischer Ingwer	150 ml helle Sojasauce
1 TL Rohrzucker	800 g Saiblingsfilet mit Haut	3 EL Sesamöl

Für den Risotto:

450 ml Gemüsebrühe	2 Schalotten	150 g Butter
200 g Risottoreis	50 ml trockener Weißwein	1 Salatgurke
100 g Parmesan	Salz	

Für den Curryschaum:

150 ml Fischfond	200 ml Sahne	1 EL Butter
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Der Fisch sollte mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) marinieren.

Zum Marinieren des Fisches von den Mandarinen den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.

Sojasauce, Mandarinenensaft, Ingwer und Rohrzucker zu einer Marinade mischen.

Fischfilet abwaschen, abtrocknen und in 4 gleichgroße Tranchen schneiden. Fischfilets mit der Hautseite nach oben in die Marinade legen, es sollte nur das Fischfleisch in der Marinade liegen, die Haut sollte trocken bleiben. Fischfilets mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.

Für den Risotto Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem weiteren Topf 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin glasig anschwitzen.

Risottoreis dazugeben, kurz glasig anschwitzen, dann mit dem Weißwein ablöschen. Etwas von der heißen Gemüsebrühe zugeben und den Reis unter Rühren in ca. 20-22 Minuten mit noch leichtem Biss garen. Dabei nach und nach jeweils etwas von der heißen Gemüsebrühe zugießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt gart.

In der Zwischenzeit die Salatgurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen und die Gurke in 1 cm große Würfel schneiden.

Parmesan fein reiben und mit restlicher Butter und den Gurkenwürfeln unter den gegarten Risotto heben und mit Salz abschmecken.

Fischfilets aus der Marinade nehmen und gut trocken tupfen.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets mit der Hautseite nach unten in der Pfanne braten, bis die Haut schön kross ist.

Für den Curryschaum den Fischfond zusammen mit der Sahne in einem Topf aufkochen.

Butter zugeben. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab luftig aufschäumen.

Risotto mittig auf Tellern anrichten. Fischfilet mit der krossen Hautseite nach oben auf den Risotto geben, den Curryschaum angießen und servieren.

Kevin von Holt am 22. Februar 2022