

Steinbutt mit Safran-Muschel-Ragout, Tintenfisch-Risotto

Für zwei Personen

Für das Safran-Muschelragout:

$\frac{1}{2}$ kg Miesmuscheln	4 EL Gemüse-Brunoise	1 Schalotte
100 g Möhren	100 g Sellerie	100 g Fenchel
$\frac{1}{2}$ Limette, davon den Saft	300 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
2 g Safranfäden	Muskatnuss	1 EL Butter
1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tintenfisch-Risotto:

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Speisezwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon die Schale	25 g geriebener Parmesan	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ EL Sepiatinte
5 Stängel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Steinbutt:

2 Steinbutt-Filets à 100 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Safran-Muschelragout Muscheln gründlich waschen und entbarten. Schalotte abziehen und fein hacken. Gemüse waschen, putzen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse und Schalottenwürfel hinzugeben und andünsten. Gewaschene Muscheln zufügen und mit der Hälfte des Safrans kurz anziehen lassen. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und circa zwei Minuten zugedeckt kochen, dabei gelegentlich den Topf gut durchrütteln. Muscheln herausnehmen, nicht geöffnete Muscheln wegwerfen. Muscheln aus den Schalen lösen. Fond durch ein Sieb schütten, in einem Topf auffangen und reduzieren lassen. Restlichen Safran zufügen und mit Butter montieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Limettensaft. Muschelfleisch zusammen mit Gemüse-Brunoise in die Sauce einlegen.

Für das Tintenfisch-Risotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Für den Steinbutt Fisch waschen und trocken tupfen. In Öl anbraten, mit einem halben Esslöffel Butter und einem Thymianzweig aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, bei Bedarf mit Zitronensaft parfümieren.

Tintenfisch-Risotto, Safran-Muschelragout und Steinbutt auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2016