

# Steinbutt mit Topinambur-Risotto, Grappa-Rosinen, Pilze

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

80 g Risottoreis	100 g Topinambur	1 kleine Zwiebel
2 Zweige Thymian	100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
20 g Parmesan	20 g Rosinen	50 ml Grappa
60 g Butter	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise gemahlene Kümmel
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

### Für das Pesto:

15 g Petersilie	10 g Pinienkerne	10 g Parmesan
50 g Sonnenblumenöl	Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

### Für die Pilze:

60 frische Herbsttrompeten	20 g Butter	20 ml Gemüsefond
1 Prise Salz		

### Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets à 90 g	1 EL neutrales Öl	10 g Butter
1 Zweig Thymian	Mehl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

### Für die Garnitur:

8 geschälte Haselnüsse

**Für das Risotto:** Die Rosinen in etwas Grappa marinieren bzw. einweichen.

Topinambur klein schneiden und in etwas Öl kurz anschmorren lassen.

Thymian dazugeben und sobald Topinambur etwas Farbe bekommt, die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und kurz mitschmorren lassen.

Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit dem Gemüsefond immer wieder aufgießen, dabei ständig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Rosinen (die ein paar Stunden davor in Grappa eingeweicht wurden) abtropfen lassen und nur die Rosinen (ohne Grappa) ebenfalls in das Risotto geben. Den geriebenen Parmesan hinzufügen und zusammen mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter in das Risotto geben. Beides gut einrühren, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz bekommt.

**Für das Pesto:** Parmesan reiben. Petersilie waschen, zupfen und in ein hohes Gefäß geben. Sonnenblumenöl, Pinienkerne, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und ein bisschen Zucker dazugeben und mit einem Stabmixer alles gut durchmischen.

**Für die Pilze:** Herbsttrompeten putzen und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, mit etwas Salz würzen und etwas von dem Gemüsefond dazugeben.

**Für den Fisch:** Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einer Pfanne in Öl langsam anbraten. Anschließend eine Flocke Butter sowie den Thymianzweig dazugeben. Das Filet nochmal kurz drehen und von der Flamme ziehen, sodass der Fisch glasig ist und nicht durchzieht.

**Für die Garnitur:** Haselnüsse im Ofen bei 160 Grad ca. 10-12 Minuten rösten.

Den Risottoreis in einem tiefen Teller anrichten, die Herbsttrompeten sowie den Fisch darauf setzen und mit dem Petersilienpesto und den Haselnüssen vollenden.

Alexander Kumptner am 11. November 2022