

Fränkischer Gruß an Laos (Peterfisch)

Für 4 Personen

Fisch:	600 g St. Petersfisch	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
3 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch	Mehl, Salz	
Salat:	200 g Staudensellerie	0,25 Bund Basilikum	Olivenöl, Essig, Salz
Fenchel:	1 Knolle Fenchel	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
Brühe	Safran-Fäden	Olivenöl	
Reis:	250 ml Weißwein	250 ml Brühe	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Schote Chili	200 g Reis, lila	1 EL Butter, kalt
Olivenöl			
Birne:	1 Nashibirne	Butter	Pfeffer, schwarz
Puderzucker			
Soße:	0,5 TL Zucker	0,25 l Rotwein	100 g Johannisbeeren
20 g Lakritz	Pfeffer	Salz	

Fisch: Den Fisch auf der Hautseite leicht mehlieren und mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Circa fünf Minuten in Olivenöl langsam braten, so dass die Haut leicht knusprig wird. Kurz vor dem Servieren einmal wenden und die Butter, die Thymianzweige und die Knoblauchzehe hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Salat: Den Staudensellerie schälen, in lange Stäbe schneiden und diese in leicht salzigem Wasser wie gewohnt bissfest blanchieren. Anschließend herausnehmen, ganz kurz abschrecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit etwas Essig, Olivenöl und fein geschnittenen Basilikumblättern zu einem lauwarmen Salat marinieren.

Fenchel: Den Fenchel in Achtel schneiden, diese in eine Pfanne legen und mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Nun einige Safran-Fäden, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Mit einem kleinen Schuss Brühe ablöschen, einen Deckel darauf geben und circa drei Minuten lang leicht einköcheln. Anschließend den Deckel entfernen, die Fenchelstücke wenden und den Sud fast komplett einkochen.

Reis: Einen Sud aus 250 Milliliter Weißwein und der Brühe aufkochen. Knoblauch, Thymian und die Chili-Schote hinzufügen. Den Reis in einem extra kleinen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, einen Deckel darauf geben, beiseite ziehen und fünf Minuten quellen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und nach und nach den heißen Sud aufgießen und so lange einköcheln lassen, bis ein sämiges Risotto entsteht. Nach circa 18 Minuten hat der Reis noch leicht Biss, dann noch die kalte Butter unterrühren.

Birne: Die Nashibirne in Spalten scheiden. Das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Birnenspalten in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter von allen Seiten leicht anbraten. Großzügig mit schwarzem Pfeffer und einer kleinen Prise Puderzucker bestäuben, so dass der Zucker außen karamellisiert und der Pfeffer an der Birne haften bleibt.

Soße: Den Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen. Die Johannisbeeren sowie kleingeschnittene Lakritze hinzugeben und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Nashibirne, den Staudensellerie Salat und den Safran-Fenchel auf einer Platte dekorativ anrichten. Das lila Risotto in die Mitte geben, den gebratenen Fisch darauf setzen und mit der Johannisbeer-Lakritz-Jus umträufeln.

Alexander Herrmann am 04. März 2011