

# Wolfsbarsch mit Basilikum-Risotto und Tomaten-Schaum

**Für 4 Personen**

**Wolfsbarsch:**

1 Wolfsbarsch	1 Limette	Pfeffer
Salz	Öl	

**Gratiniermasse:**

1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, rot	5 Tomaten
1 Zucchini	100 g Kalamata-Oliven	100 g Parmesan
Olivenöl	Pfeffer	Salz

**Basilikumrisotto:**

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	Sahne, geschlagen	

**Tomatenschaum:**

10 Tomaten	1 Schalotte	50 ml Weißwein
250 ml Sahne	50 g Butter, kalt	50 g Crème-fraîche

**Anrichten:**

1 Bund Basilikum	Frittierfett	Salz
------------------	--------------	------

Wolfsbarsch:

Den Fisch entschuppen und filetieren. Die Gräten heraus ziehen und die Haut abziehen. Den Saft der Limette auspressen. Den Fisch in vier Stücke teilen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und von beiden Seiten in etwas Öl kurz anbraten. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Gratiniermasse: Die Paprikaschoten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und die Haut abziehen. Danach ebenfalls würfeln. Die Zucchini und die Oliven auch in Würfel schneiden. Die Paprika und Zucchiniwürfel nun in Olivenöl anschwitzen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Tomatenwürfel und das Olivenöl dazugeben. Die Masse nun auf den Wolfsbarsch streichen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze gratinieren.

Basilikumrisotto: Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern.

Tomatenschaum: Die Tomaten vierteln und in einem Mixer pürieren. Am besten über Nacht, auf ein mit einem Küchentuch ausgelegtem Sieb, abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf kurz angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Tomatensaft auffüllen und fast komplett reduzieren lassen. Am Schluss die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Zum Servieren mit der kalten Butter und der Crème-fraîche aufmontieren.

Anrichten: Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig frittieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Den Risotto in einen tiefen Teller geben und den Fisch darauf anrichten. Den Tomatenschaum nappieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Kruste stecken.

Nelson Müller am 13. Januar 2012