

Zander im Speck-Mantel, Risotto, Meerrettich-Schaum

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete, frisch	4 Schalotten	5 Zehen Knoblauch
700 ml Geflügelfond	50 g Parmesan, am Stück	50 ml Olivenöl
250 g Risottoreis	150 ml Weißwein	130 g Butter, kalt
400 ml Fischfond	150 ml Sahne	50 g Meerrettich, frisch
1 Zitrone	4 Zanderfilets, a 140 g	8 Scheiben Bacon
2 EL Butterschmalz	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Die Rote-Bete waschen, schälen, vierteln und durch eine Saftzentrifuge drücken. Den abtropfenden Saft auffangen. Zwei Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Den Geflügelfond aufkochen. Den Parmesan auf der Haushaltsreibe fein reiben. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Den Risotto anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Topf vom Herd nehmen. 50 Gramm Butter würfeln und untermischen. Den Parmesan fein reiben und gemeinsam mit dem Rote-Bete-Saft unterrühren, damit das Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. Für den Meerrettichschaum 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die übrigen Schalotten abziehen, würfeln und in der heißen Butter anschwitzen. Mit Fischfond und Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Eine halbe Zitrone pressen. Die übrige Butter würfeln. Die Soße mit der Butter schaumig aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt den Meerrettich zufügen. Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Mit je zwei Scheiben Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zanderfilets darin mit den Kräuterzweigen und drei halbierten ungeschälten Knoblauchzehen von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren und weitere fünf bis acht Minuten garziehen lassen. Die Filets mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Den Risotto mit den Filets auf Tellern anrichten und die frisch aufgeschäumte Meerrettichsoße darüber verteilen.

Johann Lafer am 20. März 2010