

# Wolfsbarsch in Salzkruste mit Salbei-Kürbis-Risotto

## Für vier Portionen:

1 Wolfsbarsch, ca. 1,3 kg	1 Bio Zitrone	4 Stiele Rosmarin
4 Stiele Thymian	2 Eiweiß	2 kg grobes Meersalz
2 EL Mehl	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	200 g Risottoreis	50 ml Weißwein
800 ml heißer Gemüsefond	50 g Parmesan	50 g Butter
Salz, Pfeffer	250 g Hokkaidokürbis	2 EL Olivenöl
1 Bund Salbei	3 EL geschlagene Sahne	80 g Parmesan

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Wolfsbarsch waschen, trockentupfen und im Bauchraum mit Zitronenscheiben, Thymian und Rosmarin füllen. Die Eiweiße in einer Schüssel anschlagen, das Salz und Mehl unterheben. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Hälfte des Salzes darauf verteilen. Den Wolfsbarsch auf das Salz legen, mit dem Rest bedecken und rundum einpacken. Im Backofen etwa 30 Minuten garen.

Für das Risotto die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in einem Topf in 30 g Butter anschwitzen. Den Reis zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit einer Kelle heißem Gemüsefond auffüllen und unterrühren. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach und nach die Brühe angießen, sobald der Reis alles aufgesogen hat. Nach etwa 16- 18 Minuten ist der Reis al dente gegart. Den Topf vom Herd nehmen. Frisch geriebenen Parmesan und die übrige Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kürbis waschen und entkernen. Das Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbissstreifen darin anschwitzen. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen. Salbeiblätter zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wolfsbarsch aus dem Ofen nehmen, die Salzkruste aufstoßen, abheben und die Haut des Wolfsbarschs abziehen. Die Filets von den Gräten heben. Salbei-Kürbis-Risotto mit geschlagener Sahne verfeinern und in tiefen Tellern anrichten, Wolfsbarschfilets darauf legen. Mit fein gehobeltem Parmesan bestreuen.

Johann Lafer am 04. Februar 2017