

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2025 ▪**
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



In Nussbutter konfierte Eismeerforelle mit Safran-Erbсен-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Eismeerforellenfilet, ohne Haut
 300 g Butter
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Die Butter auf 30 Grad erhitzen und auf maximal 40-50 Grad temperieren. Thymian hinzugeben. Eismeerforelle in gleichgroße Stücke schneiden. Leicht salzen und in der Butter konfieren.

Für das Risotto:

120 g Risottoreis
 100 g TK-Erbsen
 2 Schalotten
 30-50 g Parmesan
 150 g kalte Butter
 300 ml Fischfond
 1 Schuss Weißwein
 5 g Safranfäden
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl glasig dünsten. In einem weiteren Topf Fischfond und Safran erhitzen. Ein paar Safranfäden ebenfalls zu den gedünsteten Schalotten geben. Reis dazugeben und mit lauwarmem Wein ablöschen. Mit Fischfond ablöschen und reduzieren lassen. Mit kalter Butter binden. Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Aufgetaute TK-Erbsen unterrühren.



Risotto muss immer mit warmer Flüssigkeit aufgegossen werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Meerforelle** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2025):

- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Deutschland, Finnland (Aquakultur: Durchflussanlagen, Netzkäfiganlagen)