

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



In Nussbutter konfierter Eismeerforelle mit Safran-Erbsen-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

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

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

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.

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)