

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2026** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



### **Glasierter Steinbutt mit Erbsen-Spargel-Risotto**

#### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Risotto:**

160 g Risotto  
 5 Stangen grüner Spargel  
 5 Stangen weißer Spargel  
 150 g TK-Erbesen  
 1 Zwiebel  
 30 g kalte Butter  
 50 g Parmesan  
 100 ml Weißwein  
 400 ml Hühnerfond  
 5 Zweige glatte Petersilie  
 2 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen Spargel schälen. Die Enden vom grünen Spargel entfernen und den grünen sowie den weißen Spargel kurz in Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Anschließend in eine Schale mit Eiswasser geben.

Hühnerfond erhitzen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Reis hinzugeben, salzen und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Nach und nach mit heißem Hühnerfond aufgießen.

Parmesan reiben und unterheben. Kalte Butter ebenfalls unterheben.

Spargel in schräge Stücke schneiden. Einige Spargelköpfe als Garnitur zur Seite legen. Spargel und Erbsen unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Für den Fisch:**

2 Steinbuttfilets, ohne Haut  
 1-2 EL Butter  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch von beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Juli 2026):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich: Aquakultur: Kreislaufanlagen