

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2021** ▪  
**„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer**



**Christian Fuchs**

**Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranschaum, Zitronen-Risotto, grünem Spargel und Kirschtomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Steinbuttfilet:**

2 Steinbuttfilets, mit Haut à 100 g  
 2 EL Butterschmalz  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinbuttfilets waschen, trockentupfen und in der Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten, bis diese schön kross ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz wenden und auf der anderen Seite anbraten. Thymian abrausen, trockenwedeln, mit in die Pfanne geben und ziehen lassen.



Laut WWF sollten sie auf **Steinbutt** aus den Niederlanden (Aquakultur: Kreislaufanlagen) zurückgreifen. Als zweite Wahl sind Fische aus europäischen Aquakulturen (Durchflussanlagen) sowie aus dem Nordostatlantik FAO 27 Nordsee (V) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) akzeptabel.

Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Fischen lassen, die aus den Fanggebieten Nordostatlantik FAO 27 (Wildfang) stammen (außer Nordsee (V) Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze) und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze).

**Für das Zitronen-Risotto:**

100 g Risotto  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone  
 250 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 100 g Parmesan  
 100 g Butter  
 1 Msp. gemahlener Safran  
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen, würfeln, in den Topf geben und glasig andünsten. Risotto hinzufügen, kurz mit andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren Gemüsefond nach und nach hinzufügen. Danach den Safran dazugeben.

Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Sobald das Risotto fertig ist, mit Butter und Parmesan schlotzig rühren und mit Zitronensaft und -Abrieb abschmecken.

**Für den Spargel und die Kirschtomaten:**

400 g grüner Spargel  
 250 g Kirschtomaten  
 50 ml Gemüsefond  
 50 ml Weißwein  
 50 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünen Spargel an den Enden schälen, danach blanchieren und in kleine Stifte schneiden. Kirschtomaten halbieren. Butter in der Pfanne erhitzen, Spargel und Tomaten hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsefond dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Butterflocke zum Schluss hinzufügen.

**Für den Safranschaum:**

100 ml Weißwein

Weißwein, Wermut und Safranfäden in einem Topf zusammen erhitzen und reduzieren. Mit Fischfond aufgießen, reduzieren und Sahne

200 ml Fischfond	hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in kaltem
50 ml Wermut	Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Lecithin einrühren. Vor
100 ml Sahne	dem Anrichten kalte Milch hinzugeben und kurz mit dem Stabmixer
50 ml kalte Milch	schaumig mixen.
½ TL Speisestärke	
Ein paar Safranfäden	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.