

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2019 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Internationale Klassiker" mit Cornelia Poletto



Enrico Albrecht

Italien

**Getrübelter Risotto milanese mit Rana pescatrice und Amalfizitronen-Gemüse**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Risotto:**

200 g integrale Risottoreis  
1 Wintertrüffel  
1 Schalotte  
1 Knoblauch  
400 ml Gemüsefond  
100 ml trockener Weißwein  
100 g Parmesan  
10 g Trüffelbutter  
10 Safranfäden  
50 g Butter  
30 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen, eine Kelle Fond aufgießen und mit Safran würzen. Mit warmem Fond einkochen lassen und aufgießen. Sobald der Reis zu binden beginnt, den Trüffel und die Butter einrühren. Den Parmesan reiben und unterheben. Mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Seeteufel:**

1 Seeteufelfilet ohne Haut à 300 g  
1 Zitrone, davon der Abrieb  
3 Zweige Thymian  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen und mit Zitronenabrieb würzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian dazugeben und den Seeteufel sanft anbraten. Den Fisch etwa 8 Minuten glasig braten.

**Für das Amalfizitronen-Gemüse:**

2 Amalfizitrone  
2 Petersilienwurzeln  
2 Karotten  
1 Zucchini  
1 grüne Paprika  
¼ Knollen Sellerie  
6 Blätter Salbei  
2 TL flüssiger Honig  
40 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten und Petersilienwurzeln schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Zucchini halbieren und von Kernen befreit würfeln. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und fein würfeln. Das Gemüse in einem Dampfgarer geben und bei mittlerer Hitze sanft dämpfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei dazugeben und das Gemüse darin schwenken. Mit Honig, reichlich Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.