

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Mai 2024** ▪  
**Tagesmotto „schwarz-weiß“ mit Cornelia Poletto**



**Eric-Noah Langenfeld**

**Schwarzer Risotto mit gebratenem Steinbutt und Weißweinsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

150 g Risotto  
 2 Bananenschalotten  
 1 frische Knoblauchzehe  
 150 g Parmesan  
 80 g Butter  
 500 ml Hühnerfond  
 200 ml trockener Weißwein  
 6 ml Sepia-Tinte  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerfond in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond nach und nach zum Risotto geben und dabei immer wieder rühren. Sepia-Tinte hinzugeben und gut verrühren. Solange unter Rühren köcheln lassen bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist. Parmesan reiben. Risotto mit Butterflocken und geriebenem Parmesan verfeinern. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Fisch:**

400 g Steinbuttfilet, ohne Haut  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Flocke Butter hinzugeben und den Fisch darin schwenken. Anschließend in eine Auflaufform geben und bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

**Für die Sauce:**

2 Schalotten  
 150 g kalte Butter + Butter, zum Braten  
 50 ml Sahne  
 250 ml trockener Weißwein  
 100 ml Fischfond  
 10 weiße Pfefferkörner  
 2 Zweige Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Lorbeer, Pfefferkörner und Thymian hinzugeben. Etwas reduzieren lassen und mit Fischfond auffüllen. Nochmals reduzieren lassen. Anschließend den Sud passieren und auffangen. Sud mit Sahne angießen und mit einem Pürierstab aufmixen. Nach und nach kalte Butterwürfel hinzugeben und immer wieder mixen bis die gewünschte Konsistenz erwünscht ist.

**Für die Garnitur:**

20 g Parmesan  
 1 Lauchzwiebel

Ein kleines Stück vom weißen Teil der Lauchzwiebel mit einem Küchenbrenner verbrennen und als Garnitur verwenden. Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF wird **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten empfohlen (Stand Mai 2024)

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