

Steinbeißerfilet auf Spinatrisotto mit Pinienkernen und Paprikabutter

80 g Butter
2 rote Paprika, fein gewürfelt
2 gelbe Paprika, fein gewürfelt
4 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
6 Zweige Koriander
900 g Steinbeißerfilet
2 Schalotten
20 g getrocknete Tomate in Öl
80 g Pinienkerne
800 ml Fischfond
40 g Butter
250 g Risotto-Reis
180 ml Weißwein
2 Tüten Safran
400 g Blattspinat
Muskatnuss
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer



Risotto

Fischfond in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und dann bei geringer Hitze heiß halten.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden.

10 g Butter in einer Pfanne erhitzen

Schalottenwürfel und Tomatenstückchen in der Butter glasig dünsten.

Tomatenstückchen in der Butter glasig dünsten

125 gr Risottoreis zugeben und kurz andünsten, mit 80 ml Weißwein ablöschen

1 Prise Safran zugeben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde.

Immer so weiter fort fahren, bis alle Brühe verbraucht ist und der Reis bissfest und dennoch sämig ist.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, danach beiseite stellen.

Spinat putzen

Einen Topf mit 1 EL Butter erhitzen, den Spinat in den Topf geben

mit einer Prise Salz und Muskat würzen, bis er zusammenfällt.

Bei geringer Hitze garen lassen.

Dann den Parmesan hineinreiben und die Pinienkerne untermischen. beiseite stellen.

Paprikabutter

Knoblauchzehen schälen,

Koriander fein schneiden

Paprika in feine Würfelchen schneiden

Paprika, Knoblauchzehen, den Thymianzweig und den Koriander in Butter für ca. 5 Minuten leicht anschwitzen lassen.

Steinbeißerfilets mit Fleur de Sel und etwas gemahlenem Koriander würzen und in der Paprikabutter von beiden Seiten insgesamt 5 Minuten dünsten.

Zwischendurch das Risotto mit dem fertigen Spinat vermischen und auf einem Teller anrichten.