



Gedämpfter Steinbutt mit Kaisergranat



Mittel



40 min



4 Personen

Zutaten

- 600 g Steinbuttfilet ohne Haut
- 8 Kaisergranatschwänze
Art.-Nr. 83519 auf
www.deutschesee.de/shop
- 80 g Schalottenwürfel
- Olivenöl
- 240 g Risotto-Reis
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 80 g Butter
- 200 g TK-Erbsen
- 40 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stange Zitronengras
- Basilikum

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für das Risotto 40 g Schalotten in Olivenöl anschwitzen, kurz danach den Reis dazugeben und mitschwitzen. Im Anschluss mit einem Schuss Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach mit der heißen Gemüsebrühe auffüllen, bis der Reis fast gar ist.

Schritt 02

Butter mit der Hälfte der aufgetauten Erbsen sehr fein pürieren und zusammen mit dem Parmesan ins Risotto einrühren, bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Schritt 03

Mit dem restlichen Weißwein, dem Lorbeerblatt, Zitronengras, Schalotten und etwas Wasser einen Fond herstellen. Den Fond zum Kochen bringen, das Steinbuttfilet in 4 gleich große Stücke schneiden und in einem Einsatz über dem Fond für 8-10 Minuten garen.

Schritt 04

Die Kaisergranatschwänze ausbrechen und in Olivenöl braten. Kurz vor Garende die restlichen Erbsen dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Bratzeit beträgt ca. 4-5 Minuten. Steinbutt und Kaisergranatschwänze auf dem Erbsenrisotto anrichten und mit etwas frischem Basilikum garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür