

Chefkoch-Rezept

Gebackener Steinbutt mit Curry
und Rohrzucker auf Kürbisrisotto
und Butterschaum

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten für den Steinbutt:

6 Filetstücken vom Steinbutt à 100–120 g
30 g Curry-Zucker-Mischung
(26 g brauner Rohrzucker, 4 g Curry-Mandras)
100 ml Limonenöl
Limettenschale von einer ½ Bio-Limette
Meersalz | Pfeffer

Zutaten für das Kürbisrisotto:

300 g Risottoreis
300 g gewürfelter Kürbis
1 Liter Hühnerbrühe
50 ml Weißwein
3 kleine Schalotten (gewürfelt)
3 EL Butter

Zutaten für den Butterschaum:

200 g kalte Butter (gewürfelt)
100 ml weißen Balsamico
60 g Schalotten (gewürfelt)
50 ml Crème Double
2 EL Wasser

Zubereitung Fisch:

- mit dem Limonenöl, der geriebenen Limettenschale, Meersalz und Pfeffer die Fischfilets würzen bzw. marinieren
- mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste, mit Butter ausgepinselte Porzellanform legen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen

Zubereitung Risotto:

- Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel glasig anschwitzen
- Risotto dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen
- die Hälfte der Hühnerbrühe auf den Risotto gießen und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis die Brühe verkocht ist
- dann die restliche Brühe aufgießen, aufkochen und die Kürbiswürfel dazugeben
- das Risotto ist fertig, wenn es bissfest und cremig ist

Zubereitung Butterschaum:

- Balsamico, Schalotten und Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze um ein Drittel einkochen lassen
- Sahne hinzugeben und nochmals ein Drittel einkochen lassen



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!