

Edelfisch Filets und Safran Sauce, mit schwarzem Venus Risotto (Venere Reis)

- **Küche:** Chinesisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edler, gedünsteter Fisch, für einen besonderen Anlass, mit schwarzem „Reis der chinesischen Kaiser“)

Zutaten

- 800 g küchenfertiges Fischfilet à 200 g, z. B. Kabeljau, Meerwolf, Steinbutt, Seezunge, Lachs
- (Tolle Edelfischen zum "Reis der Kaiser")
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft
- Für die Safran Sauce:
- 5 Cl weißer Vermouth
- 100 ml trockener Riesling
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 30 g kalte Butter
- 1 Tütchen Safranfäden, eingeweicht
- Für den Venus Risotto:
- 160 g Venere-Reis (schwarzer Reis aus dem Piemont)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, , fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 100 ml roter Portwein
- 150 ml Rotwein
- 300 ml Geflügelbrühe
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- 2-3 Stiele glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Venus Risotto:

Schritt2

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, den Reis dazu geben,

Schritt3

1 min. bei kleiner Hitze schwitzen lassen.

Schritt4

Zuerst mit dem Portwein ablöschen, fast völlig einkochen, dabei rühren, rühren. Das Gleiche mit dem Rotwein wiederholen.

Schritt5

Insgesamt ca. 45 min. "bissfest" garen und immer nur soviel Hühnerbrühe nachgießen, das der Reis gerade bedeckt ist, rühren, rühren.

Schritt6

Die restliche Butter, die Kräuter und den Parmesan (Ev. noch etwas Butter) unter heben, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt7

Die Fischfilets:

Schritt8

Unter fließendem Wasser waschen, mit Küchentrepp wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt9

Die Zwiebeln in einem ausreichend großen Topf kurz anschwitzen, Weißwein, Vermouth und den Fischfond aufgießen.

Schritt10

Den Fisch einlegen und bei geschlossenem Topfdeckel 4-5 min. leise pochieren.

Schritt11

Kommt etwas auf die Fischart an, keinesfalls über garen, glasig halten.

Schritt12

Aus dem Pochier Fond nehmen, kurz mit Alufolie abgedeckt, warm halten.

Schritt13

Die Safran Sauce:

Schritt14

Den Pochier Fond durch ein feines Küchensieb passieren, die Sahne dazu geben.

Schritt15

Auf die benötigte Menge (Etwas die Hälfte) reduzieren lassen, ev. mit einen Spritzer Zitrone nachschmecken.

Schritt16

Den Safran dazu geben und mit dem Stabmixer und der restlichen kalten Butter schaumig auf mixen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwa Safran Sauce überziehen, den Rest extra dazu reichen, ebenso den Risotto.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** kabeljau, lachs, meerwolf, Seezunge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edelfisch-filets-und-safran-sauce-mit-schwarzem-venus-risotto-venere-reis/>