



www.besserbissen.de

Vorspeise: Gestörtes Bild

Beigaben zum Risotto

200 g Störfilet geräuchert
4 kleine Bio Eier
1 kl. Bund Dill
4 junge Zweige Zitronen-Thymian
4 Scheiben luftgetrockneter Landschinken
2 TL Ossietra Kaviar

Den Stör zu Stücken je 50 g portionieren.

Den Landschinken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei milder Hitze knusprig braten und auf Küchenpapier entfetten.

Das Eigelb vorsichtig vom Eiweiß trennen und je eines in 4 Silikon Muffin-Formen gleiten lassen.

300 ml Olivenöl in einem kleinen Topf auf 100 °C erwärmen. und das heiße Öl randvoll in die Förmchen gießen. Kurz vor dem Servieren das Öl abgießen und je ein Eigelb über ein Küchenkrepp auf das Risotto gleiten lassen.

Je Teller 3 kleine Dill- und Thymianzweige (nur die weichen Spitzen) zurechtzupfen.

Avocado-Creme

1 reife Avocado
1 Limette
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Saure Sahne

Die Limette halbieren und den Saft in einen Mixbecker pressen.

Die Avocado halbieren, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch zu dem Limettensaft geben.

Die Knoblauchzehe schälen und etwa die Hälfte davon ebenfalls dazugeben

Schließlich noch die Saure Sahne zufügen und alles zu einem cremigen Püree mixen.

Mit Salz, einer Prise Zucker und Chili abschmecken.

Beurre Blanc

1 kleine Schalotte
100 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
70 g Butter

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. In einem kleinen Topf bei milder Hitze mit 1 EL Butter anschwitzen. Essig und Weißwein zufügen und auf 1/4 reduzieren. Von der Hitze nehmen und nach und nach die Butter hineingeben und mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit die Sauce bindet.



www.besserbissen.de

Schwarzer Reis

140 g schwarzer Nerone Reis
350 ml Gemüsefond

Den Gemüsefond in einem Schnellkochtopf aufkochen und mit Salz kräftig abschmecken.
Den schwarzen Reis zufügen und mit geschlossenem Deckel Druck aufbauen.
30 min. garen, Druck abbauen, den Reis kurz in einem Sieb abspülen und warm halten.

Risotto

150 g Carnaroli-Reis
500 ml Gemüsefond
30 g Butter
50 ml Weißwein
20 g Parmesan

Den Carnaroli-Reis in einem 2. Topf bei mittlerer Hitze in der Butter einige Minuten hell anrösten. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett verkochen. Den Gemüsefond zufügen, mit Salz abschmecken, einen Deckel auf den Topf setzen und das Risotto bei milder Hitze 18 min. garen.
Zum Schluss den fein geriebenen Parmesan, die Beurre Blanc und den schwarzen Reis unterheben. Sofort servieren.

Anrichten

Das schwarz-weiße Risotto in einem Rechteck (wie ein Störbild im Fernsehen) auf den Teller geben. Darauf die Avocado-Creme, den Stör und das Eigelb anrichten. Auf das Eigelb etwas Kaviar legen, den Schinken, Dill und Thymian dekorativ verteilen.

