



© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt | Rezepte

Claus-Peter Lump and Stefan

Leitner, Hotel Bareiss, Baiers-

bronn



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Rezepte von Claus-Peter Lump und Stefan Leitner aus ZuGast X/2014

Marinierter Kingfish auf schwarzem Reis aus der Lombardei mit Orangenblüten-Kardamomsauce

300 g filetiertes Kingfishfilet (alternativ Forelle oder Saibling)

je 50 g Tobiko-Kaviar rot und grün

Staudensellerieblätter und gemischte Kresse zum garnieren

100 ml Limonenöl

100 g schwarzer Reis aus der Lombardei

ein Schuss Rotwein zum ablöschen

ca. 400 ml Gemüsebrühe

2 EL Schalotten in feine Würfel geschnitten

500 ml frisch gepresster Orangensaft

1 TL Orangenblüten

Gewürze: 8 Stück Kardamom, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Sternanis

2 EL Cointreau

1 EL Cognac

etwas Butter für das Risotto und zum aufmontieren der Sauce

Meersalz, Salz, Pfeffer

KINFISCH Den Fisch in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Hälfte des Limonenöles auf ein Blech geben und die Kingfishscheiben darauf legen, mit etwas Meersalz würzen, 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, ab und zu die Scheiben mit dem Öl übergießen.

Jeweils zwei Scheiben gegeneinander zusammen legen und Garnieren: zuerst mit dem roten Tobiko-Kaviar dann mit dem grünen, dann Staudensellerieblätter und zum Schluss die Kresse. Nochmal Limonenöl darüber träu-

feln und abermals mit etwas Meersalz würzen. Später mit einer breiten Winkelpalette auf dem heißen Reis anrichten.

SCHWARZER REIS mit 1 EL Schalottenwürfel in etwas Limonenöl und Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit der Hälfte der Brühe auffüllen. Leicht würzen mit Salz und Pfeffer und bei schwacher Hitze solange köcheln lassen, bis diese ganze Brühe eingekocht ist. Nach und nach die restliche Brühe solange dazugeben, bis der Reis weich gekocht ist, was zirka 40 Minuten dauert. Zum Schluss etwas Butter dazu geben und cremig rühren, nochmals abschmecken.

ORANGENBLÜTEN-KARDAMOMSAUCE

1 El Schalottenwürfel, Kardamom, Gewürze und Orangenblüten in etwas Butter ohne Farbe anziehen. Mit Cointreau und Cognac ablöschen und mit dem Orangensaft auffüllen und langsam auf die Hälfte einkochen lassen. Kurz mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals etwas einkochen, dann mit einem Stück Butter und Limonenöl cremig aufmontieren.