

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Schwarzes Risotto mit Sepia & Sauce Rouille

Koch: Mario Bernatovic

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Risotto

- 200 g Risotto-Reis (Carnaroli od. Arborio)
- Olivenöl zum Anbraten
- 100 ml Weißwein
- 2 Thymianzweige
- ½ l warmer Fischfond
- Salz
- Pfeffer
- 120 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- Sepia-Ragout

Für das Sepia-Ragout

- 600 g Sepia in 1cm Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Petersilienstängel
- Olivenöl zum Anbraten
- 2-4 EL Sepiatinte

Quelle: ORF extra

- 100 ml Weißwein
- ½ l warmer Fischfond
- Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt

Für die Sauce Rouille

- ½ rote Paprika
- 1 kleine mehligte Kartoffel
- 1 Msp. Safran
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eidotter
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ l neutrales Pflanzenöl
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das getoastete Weißbrot

- 1 Weißbrot (z.B. Baguette)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

1. Für das Sepia-Ragout etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die feingeschnittenen Zwiebeln und die in Ringe geschnittenen Petersilienstängeln darin andünsten. Dann den gehackten Knoblauch und die in Würfel geschnittene Sepia zugeben und weiter dünsten, bis die entstehende Flüssigkeit fast verdunstet ist.

2. Nun die Sepiatinte zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond aufgießen. Das entstandene Ragout köcheln lassen, bis die Sepia weich ist (ca. 20 Minuten).

3. In einem anderen Topf etwas Olivenöl erhitzen und den Risotto-Reis kurz darin anschwitzen, salzen und pfeffern und den Thymian begeben. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond aufgießen. Den Reis etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Fond so gut wie aufgesogen ist.

4. Anschließend das Sepia-Ragout in den Topf zum Reis geben und das Risotto so lange köcheln lassen, bis es fast „al dente“, also bissfest, ist.

5. In der Zwischenzeit für die Sauce Rouille die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einen kleinen Topf geben und mit Salzwasser bedecken, den Safran

und das Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffel-Würfel ganz weich sind.

6. Die Paprika auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 220° C Umluft im Rohr backen, bis die Haut verbrennt. Dann herausnehmen, in eine Schüssel geben, zudecken und eine Minute stehen lassen, danach die Haut abziehen.

7. Nun die Paprika zu den Kartoffeln geben, den geschälten Knoblauch und die Eidotter begeben und mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse mit einem Pürierstab (oder in der Küchenmaschine) feinmixen und währenddessen das Pflanzenöl einfließen lassen, bis eine homogene Mayonnaise entsteht.

8. Das Sepia-Risotto mit der Butter, etwas Olivenöl und ein wenig geriebenem Parmesan sowie den feingeschnittenen Petersilienblättern verfeinern und noch etwa 5 Minuten durchziehen lassen.

9. Für das getoastete Weißbrot das Brot in Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne gemeinsam mit einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Thymianzweig in etwas Olivenöl knusprig anbraten.

10. Zum Schluss das schwarze Risotto in einem tiefen Teller anrichten und das getoastete Weißbrot mit der Sauce Rouille bestreichen und dazu servieren.