



## Red Snapper auf Radicchio-Risotto

von Stuart Nessbach

### Zutaten für 4 Personen:

3 EL bestes Olivenöl  
1 große rote Zwiebel, fein gewürfelt  
2 Köpfe Radicchio (z. B. Treviso)  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Zucker  
100 ml Weißwein  
70 g Butter  
1 große Schalotte, fein gewürfelt  
300 g Risotto-Reis (am besten Vialone Nano)  
1,2 l kochendheiße Geflügelbrühe  
80 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano  
1 EL Butterschmalz  
600 g Red Snapper-Filet, auf der Hautseite mehrfach mit einem scharfen  
Messer eingeritzt  
Fischgewürz <sup>1</sup>

### Zubereitung:

Rote Zwiebel in einer ausreichend großen Sauteuse in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4 Minuten glasig dünsten. Geputzten und grob in mundgerechte Stücke geschnittenen Radicchio zugeben, Hitze erhöhen, salzen, pfeffern und 5 Minuten sautieren. Etwas Zucker zugeben und karamelisieren. Mit Weißwein ablöschen und Alkohol und Flüssigkeit 2 Minuten verkochen lassen.

Schalotte in einem großen Topf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze in 1 EL Olivenöl und 20 g Butter 4 Minuten glasig dünsten – sie soll keine Farbe annehmen. Reis zugeben und ca. 2 Minuten rühren, bis der Reis mit Fett überzogen ist und glänzt und im Topf knistert. Mit einer Kelle der heißen<sup>2</sup> Brühe ablöschen, dabei mit einem Holzlöffel<sup>3</sup> kräftig rühren, bis die Flüssigkeit vom Reis fast vollständig aufgenommen wurde. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht und/oder der Reis bissfest<sup>4</sup> gegart ist und das Risotto im Topf noch eine Welle macht, ohne zu suppig zu sein. Topf vom Feuer nehmen, Risotto mit Parmesan und der restlichen Butter binden und mit Salz<sup>5</sup> und Pfeffer abschmecken. Deckel auflegen und 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.



Zwischenzeitlich Red Snapper mit schrägen Schnitten in 8 gleich große Teile zerlegen, mit ausreichend Fischgewürz versehen und mit der Hautseite nach unten in eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben. Nach ca. 3 Minuten wenden und eine weitere Minute bei geringerer Hitze weitergaren. Am besten lassen Sie den Fisch noch ein paar Minuten abgedeckt auf einer vorgewärmten Platte im auf 70° vorgeheizten Ofen ruhen.

---

## Anrichten:

Risotto auf 4 Teller verteilen und je 2 Stücke Red Snapper dekorativ auflegen – sofort servieren!

---

<sup>1</sup> Mein Fischgewürz besteht aus viel Petersilie und Dill sowie aus etwas Basilikum und Estragon – bei 80° stundenlang im Ofen getrocknet und mit viel Fleur de Sel und etwas Pfeffer in der Küchenmaschine zu einem feinen Granulat zermahlen.

<sup>2</sup> Wirklich wichtig, damit der Kochvorgang nicht unterbrochen wird.

<sup>3</sup> Angeblich löst der Holzlöffel beim dauernden Rühren die Stärke am besten vom Reiskorn, die für die herrlich-sämige Bindung des Risotto vonnöten ist.

<sup>4</sup> Bei Vialone Nano dauert das nur ca. 15 Minuten, bei Carnaroli eher 20 – die Garzeit hängt auch von der Hitze, der Beschaffenheit des Topfes etc. ab, also lieber probieren!

<sup>5</sup> Sparsam dosieren: Brühe und insbesondere Parmesan sind meist ausreichend salzig.

