

# Gebackener Steinbutt mit Curry und Rohrzucker auf Kürbisrisotto und Butterschaum

---

## Zutaten für den Steinbutt

6 Filetstücken vom Steinbutt à 100–120 g  
30 g Curry-Zucker-Mischung (26 g brauner Rohrzucker, 4 g Curry-Mandras)  
100 ml Limonenöl/Limettenschale von einer ½ Bio-Limette  
Meersalz, Pfeffer

## Zutaten für das Kürbisrisotto

300 g Risottoreis  
300 g gewürfelter Kürbis  
1 Liter Hühnerbrühe  
50 ml Weißwein  
3 kleine Schalotten (gewürfelt)  
3 EL Butter

## Zutaten für den Butterschaum

200 g kalte Butter (gewürfelt)  
100 ml weißen Balsamico  
60 g Schalotten (gewürfelt)  
50 ml Crème Double  
2 EL Wasser

## Zubereitung Fisch

- mit dem Limonenöl, der geriebenen Limettenschale, Meersalz und Pfeffer die Fischfilets würzen bzw. marinieren
- mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste, mit Butter ausgepinselte Porzellanform legen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen

## Zubereitung Risotto

- Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel glasig anschwitzen
- Risotto dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen
- die Hälfte der Hühnerbrühe auf den Risotto gießen und unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis die Brühe verkocht ist
- dann die restliche Brühe aufgießen, aufkochen und die Kürbiswürfel dazugeben
- das Risotto ist fertig, wenn es bissfest und cremig ist

## Zubereitung Butterschaum

- Balsamico, Schalotten und Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze um ein Drittel einkochen lassen
- Sahne hinzugeben und nochmals ein Drittel einkochen lassen