



Frank Habeth

Rotbarbe mit Ratatouille, Fenchel-Risotto und Anis-Safransauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis
2 kleine Fenchelknollen
800 ml Gemüfefond
3 EL Butter
50 ml trockener Weißwein
75 g ital. Hartkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fenchelknollen vom Grünen trennen und in 1cm dicke Spalten schneiden. Gemüfefond erwärmen. In einem Topf 1 EL Butter erwärmen und den Risottoreis 2 Minuten darin dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. So viel heißen Fond zugießen, dass der Reis vollständig bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20-25 Minuten garen. Dabei immer wieder etwas Fond zugießen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelspalten darin 7 Minuten bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Salzen und pfeffern. Den Hartkäse reiben und mit dem Rest Butter und Fenchelspalten unter den Risotto rühren und abschmecken.

Für das Ratatouille:

1 Zucchini
1 kleine Aubergine
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini, Aubergine und Paprika waschen und trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Alles in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 10 Minuten in Olivenöl anbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Thymian zugeben. Salzen und pfeffern.

Für die Meerbarben:

4 Rotbarbenfilets (mit Haut)
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotbarbenfilets abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In Olivenöl 2 Minuten auf der Haut- und 3 Minuten auf der Fleischseite braten.

Für die Sauce:

1 Karotte
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Anisschnaps
200 ml Gemüfefond
2 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen
1 Döschen (0,1 g) Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Karotte schälen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig andünsten. Anisschnaps angießen, Safran und Tomatenmark zugeben. Gemüfefond angießen, bis alles bedeckt ist. 20 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Fenchelsamen mörsern. Den gemörserten Fenchelsamen dazugeben. Mit einem Mixstab pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.