

## Risotto mit Meeresfrüchten

### Für 2 Personen

250 g Risottoreis	14 Muscheln, groß, grün	6 Garnelen, groß
200 g Garnelen, klein	2 Zwiebeln	1 Frühlingszwiebel
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt	500 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein, trocken	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Kerbel
1 Bund Thymian	8 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Garnelen schälen, entdarmen und zusammen mit den Muscheln waschen und trocken tupfen. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Muscheln darin kochen, bis sie sich öffnen. Das Muschelfleisch auslösen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Meeresfrüchte mit dem Saft beträufeln. Die Zwiebeln, die Frühlingszwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Das Ganze in einer Pfanne mit fünf Esslöffeln Olivenöl andünsten. Anschließend den Risottoreis dazugeben und mit anschwitzen. Danach 100 Milliliter Gemüsefond und den Weißwein hinzufügen und unter ständigem Rühren den restlichen Gemüsefond nachgießen und den Risottoreis bissfest garen. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und darin die Meeresfrüchte braten. Die Blätter von Thymian, Petersilie und Kerbel abzupfen und klein hacken. Anschließend zusammen mit den Meeresfrüchten unter das Risotto rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten.

Gisela Markert am 09. November 2009