

Risotto mit Frühling-Kräutern und Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	60 g Arborioreis	1 Knolle Knoblauch
4 essbare Frühlingsblumen	1 Schalotte	20 g Butter
200 ml Sekt, trocken	1 l Geflügelfond	50 g Parmesan
100 ml Schlagsahne	1 Bund Kerbel	3 Stiele Weinbergslauch
2 EL Olivenöl	1 TL Melilotusöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen und die Schalotte darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit angehen lassen. Anschließend salzen und mit etwas Geflügelfond ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und unter ständigem Rühren den Fond nach und nach hinzufügen. Den Sekt ebenfalls in kleinen Anteilen dazugeben, bis das Risotto eine cremige Konsistenz erreicht hat, der Reis jedoch bissfest ist. Die Sahne steif schlagen. Die Blätter des Korbels abzupfen und klein hacken. Den Knoblauch quer durchschneiden. Die Jakobsmuscheln mit einem Messer aufklappen und die Muschel herauslösen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Jakobsmuscheln dazugeben, von beiden Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und mehr als die Hälfte unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend die Sahne und die Hälfte des Korbels unterheben. Das Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan, dem übrigen Kerbel und dem Weinbergslauch garnieren. Die Jakobsmuscheln darauf setzen, mit ein bis zwei Tropfen Melilotusöl beträufeln und das Ganze mit einem Frühlingsblümchen und einem Kerbelblatt garnieren und servieren.

Waltraud Witteler am 19. April 2010