

Jakobsmuschel-Saltimbocca und Rote-Bete-Risotto

Für 2 Personen

2 Jakobsmuscheln, ausgelöst	150 g Risottoreis	4 Scheiben Serranoschinken
1 große vorgek. Rote Bete	2 Stangen Zitronengras	2 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone	100 g Parmesan
150 ml trockener Weißwein	750 ml Rinderfond	2 TL Butterschmalz
1/2 Bund krause Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Rote Bete fein raspeln. Den Fond in einem separaten Topf erhitzen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die drei Komponenten anbraten. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren glasig dünsten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und alles unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Danach den Fond angießen, salzen und pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Dann alles zugedeckt bei schwacher Hitze garen lassen. Den Fond nach und nach zugießen, bis der Reis eine schlotzige Konsistenz annimmt. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit je zwei Scheiben Serranoschinken umwickeln. Anschließend auf je eine Zitronengrasstange stecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Jakobsmuschel-Spieße etwa zwei Minuten anbraten. Abschließend mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln. Den Parmesan reiben und abschließend unter das Risotto mengen. Einige Zweige von der Petersilie zupfen. Das Risotto mit dem Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Patrick Häfner am 20. Februar 2012