

Risotto mit grünem Spargel, Jakobsmuscheln, Safran-Soße

Für zwei Personen

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	200 g Risotto Reis	1 Bund grüner Spargel
3 Knoblauchzehen	1 Bund Schalotten	50 g Parmesan
1 unbehandelte Zitrone	1 TL Safranfäden	100 ml Schlagsahne
1 L Gemüsefond	400 ml trockener Weißwein	100 ml trockener Riesling
200 ml Fischfond	100 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem Kochtopf 50 Gramm Butter geben und darin die Hälfte der Schalotten und etwas Knoblauch anbraten. Wenn die Schalotten glasig sind den Reis dazugeben und mit anbraten, bis auch der Reis glasig geworden ist. Anschließend das Ganze mit etwas Wein ablöschen, so dass der Reis knapp bedeckt ist. Wenn der Wein so gut wie verkocht ist, etwas Fond dazugeben und wieder warten, bis dieser fast verkocht ist. Diesen Vorgang, unter ständigem Rühren wiederholen, bis der Reis gar ist. In der Zwischenzeit die holzigen Enden des Spargels abschneiden und etwa das untere Drittel schälen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Rosmarinzweige einlegen und den Spargel etwa sieben Minuten anbraten. Kurz bevor der Spargel fertig ist etwas Zitronensaft hinzufügen und den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die übrigen Schalotten und Knoblauch in 30 Gramm Butter andünsten. Anschließend mit dem Fischfond und etwa 100 Millilitern Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Danach die Schlagsahne und den Safran dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig pürieren. Den Parmesan reiben. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Das fast fertige Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Parmesan, die übrige Butter und die Petersilie dazugeben und den gebratenen Spargel, bis auf zwei Stangen, unterheben. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in Olivenöl von beiden Seiten etwa eine Minute anbraten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und mit den übrigen Spargelstangen und der Safransoße garnieren.

Tobias Welsch am 27. Februar 2012