

Gratinierte Jakobsmuscheln mit zweierlei Risotto

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

5 Jakobsmuscheln	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Ei	Paniermehl, Salz, Pfeffer	

Für den Risotto:

200 g Risottoreis	100 g Steinpilze, frisch	250 g Spargel, grün
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie, glatt	100 g Butter, zimmerwarm
100 g Parmesan	2 EL gekörnte Gemüsebrühe	100 ml Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Einen Topf für den Spargel mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Den Ofen auf 200 Grad mit Grilloberhitze für die Jakobsmuscheln vorheizen. Für das Risotto die Zwiebel schälen, fein hacken und mit Olivenöl in einem Topf glasig dünsten, den Risottoreis dazu geben, umrühren und mit den Zwiebeln anschwitzen. Anschließend den Reis mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren und Zugeben der gekörnten Gemüsebrühe einkochen. Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen, schälen und klein schneiden. Für die Garnitur zwei ganze Spargel aufheben. Die restlichen Spargelstücke in dem kochenden Wasser bissfest garen. Die Steinpilze putzen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Für die Garnitur zwei Scheiben beiseitelegen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Stängeln befreien und klein hacken. Die Steinpilze in etwas Butter mit Pfeffer, Salz und der kleingehackten Petersilie andünsten. Den Parmesan reiben und mit der zimmerwarmen Butter unter den Risotto rühren und in zwei gleich große Portionen teilen. Unter die eine Portion die gedünsteten Steinpilze und unter die andere den grünen Spargel rühren. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl von einer Seite kurz und scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem Paniermehl vermengen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und die Oberseite der Jakobsmuscheln damit bestreichen, mit Semmel-Knoblauchpanade bestreuen, salzen und im vorgeheizten Ofen mit Grilloberhitze bräunen. Für die Zitronensauce die Butter in einem Topf schmelzen, den Saft der Zitrone einrühren und mit Salz abschmecken. Auf einem Teller mit einem Servierring zwei Risotto-Türme portionieren und jeweils mit Spargelköpfen und Steinpilzscheiben garnieren. Die Jakobsmuscheln in Zitronenbutter als dritten Teil auf dem Teller anrichten und servieren.

Norbert Makowski am 11. Juni 2014