

Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und Chorizo-Würfeln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	25 g Parmesan	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	70 g Chorizo	2 EL Olivenöl
-----------------------------	--------------	---------------

Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und anrösten. Mit Wein ablöschen und den Fond nach und nach zugießen. Lorbeerblatt zugeben und den Reis offen bei schwacher Hitze 18 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Die Haut von der Chorizo abziehen und die Wurst fein würfeln. Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Chorizo darin circa zwei Minuten braten. Muscheln zugeben und unter Wenden zwei bis drei Minuten mitbraten.

Parmesan fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein schneiden. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit Muscheln, Chorizo und dem Chorizo-Bratöl auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Linda Dohmen am 19. Mai 2016