

Muschel-Risotto mit Garnele und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Muschel-Risotto:

150 g Risottoreis	8 Jacobsmuscheln	2 Riesengarnelen
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	5 Cocktailtomaten
1 Zitrone	1 L Krustentierfond	1 L Geflügelfond
200 g Parmesan	100 g Pinienkerne	200 ml Weißwein
1 Bund Thymian	1 Vanilleschote	200 g Butter
Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	50 g Pinienkerne
100 g Parmesan	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Parmesanchip:

200 g geriebener Parmesan

Für das Muschel-Risotto:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen und abwechselnd mit Krustentierfond und Geflügelfond unter Rühren aufgießen bis das Risotto gar ist, aber noch etwas Biss hat.

Jacobsmuscheln und Tomaten klein würfeln und Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und kleinhacken. Kurz bevor das Risotto fertig ist 4 Jacobsmuscheln, den Zitronenabrieb, den Parmesan, die Pinienkerne, Chili und die gewürfelten Tomaten unterrühren. Zuletzt kann je nach Belieben noch ein Stück Butter untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Garnelen und die restlichen Jacobsmuscheln in Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten (sie sollten innen noch glasig sein). Die Vanilleschote, den Thymian und die Zitronenschale mit der Butter aufschäumen und die Garnelen und Muscheln darin schwenken.

Für das Basilikum-Pesto:

Basilikum abzupfen, abbrausen und trocken wedeln. In ein hohes Gefäß geben. Den Knoblauch abziehen, kleinhacken und zusammen mit Pinienkernen, Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und solange mit Olivenöl aufgießen bis er greift und eine schöne nicht zu feste Konsistenz entsteht.

Für den Parmesanchip:

Parmesan in der gewünschten Form auf Backpapier geben und bei 180 Grad Umluft im Ofen solange backen bis der Parmesan knusprig ist.

Das Risotto in einem Servierring anrichten, eine Jacobsmuschel oben drauf legen und die Garnele daran anlehnen. Um das Risotto noch das Pesto träufeln und Pinienkerne platzieren.

Celia Caspary am 07. Februar 2017