

Zitronen-Risotto mit Hummer und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Risotto:

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 300 g Risottoreis | 200 g vorgeg. Hummerfleisch | 1 Zitrone |
| 4 Schalotten | 20 g Parmesan | 1 Knoblauchzehe |
| 1l Schalentierfond | 1 EL Butter | 1 Bund Basilikum |
| 1 Bund glatte Petersilie | 4 EL Sonnenblumenöl | 100 ml natives Olivenöl |
| 70 ml trockener Weißwein | 1 Prise Salz | 1 Prise weißer Pfeffer |

Für den Wildkräutersalat:

| | | |
|---------------------------------|----------------|--------------------|
| 150 g Wildkräutersalat | 1 Zweig Kerbel | 1 Zweig Petersilie |
| $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch | 4 EL Olivenöl | Salz |

Für den Risotto:

Das Basilikum und die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Mit 4 EL Olivenöl und 4 EL Sonnenblumenöl pürieren. Das Pesto kühl aufbewahren. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, ebenso wie die Schalotten. Beides im Topf mit ca. 2 EL Olivenöl anbraten und nach kurzer Zeit den Reis hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren erhitzen, bis er glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Fond hinzugeben. Einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe weiter köcheln, bis der Reis al dente ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Den Risottopotf von der Herdplatte nehmen, restliches Olivenöl, das Pesto und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Hummer in etwas zerlassener Butter anbraten und etwas salzen.

Für den Wildkräutersalat:

Den Wildkräutersalat gut waschen und trocken schleudern. Die Kräuter ebenfalls waschen, trocknen und grob hacken. Zu dem Salat geben und mit dem Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken.

Das Zitronen-Risotto mit Hummer und Basilikum mit Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Wroblewski am 08. März 2017