

Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter und schwarzem Risotto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	1 Schalotte	350 ml Fischfond
200 ml trockener Weißwein	30 g Parmesan-Reggiano	1 EL Tomatenmark
1 Prise Safran	1 TL Sepia Tinte	2 EL Butter
1 TL Pflanzenöl	Salz	

Für die Kräuterbutter:

60 g Butter	1 Stängel Petersilie	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

10-12 ausgel. Jakobsmuscheln	1 EL Traubenkernöl	Salz, Pfeffer
------------------------------	--------------------	---------------

Für das Risotto:

Der Fischfond mit Safran in einem kleinen Topf zum Sieden bringen, dann die Hitze senken, so dass der Fond heiß bleibt. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einem mittleren Topf das Öl und 1 EL der Butter bei mittlerer Hitze erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die gewürfelte Schalotte dazugeben und weich kochen lassen. Den Reis in den Topf geben. Mit einem Löffel rühren, so dass die Körner mit dem Öl und der geschmolzenen Butter beschichtet sind. Etwa eine Minute lang anbraten, bis der Reis ein leicht nussiges Aroma bekommt.

Wein, Sepia-Tinte und Tomatenmark hinzufügen und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist. Einen Schöpflöffel vom heißen Fischfond zum Reis zugeben und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Wenn der Reis fast trocken erscheint, einen weiteren Schöpflöffel hinzufügen. Den Vorgang wiederholen, bis die Körner zart sind, aber immer noch Biss haben. Parmesan reiben und 2 EL geriebenen Parmesan mit restlicher Butter (1 EL) einrühren und mit Salz abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abbrausen und fein hacken. Eine halbe Zitrone auspressen. Knoblauch, 2 EL Petersilie und 1 TL Zitronensaft zur Butter geben. Die Hitze reduzieren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Beide Seiten der Muschel mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ein bisschen Traubenkernöl in eine Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln bei hoher Hitze darin etwa 2 Minuten auf einer Seite anbraten, dann umdrehen und die Unterseite für weitere 30 Sekunden anbraten. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne heben und auf einen Teller mit Folie bedeckt aufbewahren.

Risotto in eine große, runde Ringform auf einen Teller setzen. Leicht mit der Rückseite eines Löffels nach unten drücken. Die Jakobsmuscheln auf den Reis legen und ein wenig von der Kräuterbutter über die Jakobsmuscheln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 13. September 2018