

Zitronen-Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln und Gemüse

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Safran-Risotto:

200 g Arborio-Reis	1 Schalotte	1 Zitrone
100 g Butter	100 g Parmesan	1 Prise Safranfäden
500 ml Hühnerfond	100 ml französischer Wermut	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	150 g Butter	Salz, Pfeffer
------------------	--------------	---------------

Für das bunte Gemüse:

10 Kirschtomaten	5 Flower Sprouts	1 gelbe Möhre
1 violette Möhre	3 EL Neutrales Öl	Salzflocken, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum	2 Zweige Koriander	2 Zweige Dill
1 Zitrone	essbare Blüten	

Für das Zitronen-Safran-Risotto:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Wasser erwärmen und den Safran darin einweichen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem schweren Topf Schalotte in der Hälfte der Butter anschwitzen. Reis dazugeben und mit anschwitzen, bis der Rand des Korns etwas glasig ist. Mit Wermut ablöschen.

Hühnerfond erhitzen, immer wieder das Risotto damit aufgießen und dabei stetig umrühren. Safran mit der Flüssigkeit dazugeben.

Zitronenschale mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen.

Parmesan fein reiben. Kurz vor Garzeitende Zitronenabrieb, die restliche Butter und den Parmesan unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Die ausgelösten Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten in ausreichend Butter goldbraun braten. Dabei immer wieder mit Butter übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das bunte Gemüse:

Kirschtomaten waschen und mit einem Messer anritzen.

Flower Sprouts putzen und teilen. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Alles zusammen in einer ofenfesten Schale mit Öl benetzen, salzen und pfeffern. Auf ein Backblech verteilen und für etwa 10-15 Minuten in den heißen Backofen geben.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Zitronenschale abreiben und auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern, Blüten und Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Anja Henn am 17. Januar 2022