

Risotto mit Garnelen, Pulpo und Safran-Schaum

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	2 Schalotten	100 g Parmesan
50 g Butter	100 ml trockener Weißwein	1 Liter Rinderfond
1 g Safranfäden	2 EL Olivenöl	Muskatnuss
gemahlener Cayennepfeffer	Salz	roter Pfeffer

Für den Safranschaum:

Sud des Risottos, s.o	1 Zitrone, davon Saft	200 g Sahne
kalte Butter	1 Msp. Safran	Salz, Pfeffer

Für die Meeresfrüchte:

8 große Garnelen mit Schale	2 große Garnele mit Kopf und Schale	2 vorgegarte Pulpo-Arme
2 Knoblauchzehen	Olivenöl	Pfeffer

Für das Risotto:

Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und mitanschwitzen. Safranfäden mahlen und mit zum Risotto geben. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit dem Rinderfond aufgießen.

Kurz vor Ende der Kochzeit nochmal ca. 200 ml des Fonds hinzugeben und aufkochen lassen. Fond für den Schaum durch ein Sieb in einen anderen Topf abfüllen. Parmesan reiben. Parmesan zum Risotto hinzugeben. Mit Muskat, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten.

Für den Safranschaum:

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Sud des Risottos mit Sahne und dem Saft einer halben Zitrone aufkochen lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Vom Herd nehmen und die kalte Butter hinzugeben. Mit einem Pürierstab aufschäumen und als Sauce über das Gericht geben.

Für die Meeresfrüchte:

Olivenöl und Knoblauchzehen in einer Pfanne heiß werden lassen. Zuerst die dicken Stücke des Pulpoarms anbraten. Danach die dünneren Stücke und die Garnelen hinzugeben und ebenfalls scharf anbraten. Mit schwarzem Pfeffer würzen und auf dem Risotto anrichten.

Philipp Ehrhardt am 27. Februar 2023