

Risotto mare e monti

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	6 Riesengarnelen	2 Jakobsmuscheln
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	150 g Kräuterseitlinge
15 g getr. Steinpilze	700 ml Hühnerfond	250 ml Prosecco
40 g Parmesan	30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 2 Jakobsmuschel-Schalen

Für das Risotto:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Hühnerfond erhitzen. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotte glasig anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Hühnerfond nach und nach zugießen und Reis unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Steinpilze ausdrücken und klein schneiden. Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls klein schneiden. Steinpilze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend samt Einweichwasser zum Risotto geben. Kräuterseitlinge ebenfalls ohne Fett anrösten und warm stellen.

Garnelen und Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Vier Garnelen in Scheiben schneiden und zum Risotto geben. Knoblauch andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und restliche Garnelen und Jakobsmuscheln glasig anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Parmesan reiben und mit Butter und Petersilie unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Risotto mit je einer Jakobsmuschel und einer Garnele sowie den Kräuterseitlingen in Jakobsmuschel-Schalen auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Bernhard Schicho am 24. Januar 2017