

Zitronen-Parmesan-Risotto mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	80 g Parmesan am Stück	1 EL Butter
550 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	4 EL Olivenöl
1 Stück Ingwer	20 g Winter Trüffel	1 TL Chillipulver
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Sesamöl	

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem flachen, großen Topf bei milder Hitze im Olivenöl glasig dünsten. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Reis zu den Zwiebeln geben und mitdünsten, bis die Reiskörner glasig sind. Mit Weißwein und etwas Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen. Parmesanrinde vom Parmesan abschneiden und mitkochen. Unter häufigem Rühren immer wieder aufgekochten Fond nachgießen und bei milder Hitze einkochen lassen, bis die Reiskörner nach 15 bis 20 Minuten weich sind, aber noch Biss haben. Trüffel in feine Scheiben schneiden und in das Risotto geben. Parmesan fein reiben und die Hälfte davon zusammen mit etwas Zitronenabrieb unterrühren.

Nach gut 15 Minuten Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und die ganze Knoblauchzehe, Ingwer und Zitronenabrieb in das Risotto geben. Sobald der Reis fertig ist, die Parmesanrinde und Knoblauchzehe wieder entfernen. Butter und restlichen Parmesan unterrühren und Risotto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver abschmecken. Risotto mit etwas Trüffel garnieren. Zitronenschale erst kurz vorm Servieren zum Risotto geben, da das Gericht ansonsten zu bitter wird.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit etwas Olivenöl und Sesamöl einpinseln. Knoblauchzehe mit Schale in Stücke schneiden.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin als Zweig zusammen mit Knoblauch in eine beschichtete Pfanne geben und Jakobsmuscheln auf jeder Seite eine knappe Minute anbraten.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und das Risotto damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Leser am 07. Januar 2020