

Risotto mit Meeresfrüchten

Für 4 Personen

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	300 g Risottoreis	100 ml Weißwein
800 ml Geflügelbrühe	1 Msp Safran-Fäden	4 Garnelen
4 Calamaretti (kl. Tintenfische)	4 Jacobsmuscheln	100 g Venusmuschelfleisch (gekocht)
Salz, Pfeffer	80 g Parmesan	

Die Schalotte und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit ca. 100 ml Brühe auffüllen (der Reis sollte mit Brühe bedeckt sein). Den Risotto köcheln lassen bis die Flüssigkeit ungefähr auf die Hälfte reduziert ist, dabei mehrmals umrühren. Die Safran-Fäden unterrühren, die restliche Brühe nach und nach zugeben und ca. 15 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen. Die Meeresfrüchte putzen, waschen, salzen, pfeffern und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Danach in den Risotto geben und 2 Minuten ziehen lassen. Risotto mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken und zum Schluss den Parmesan unterrühren.

Rainer Strobel Montag, 21. Januar 2008