

Miesmuschel-Risotto

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Fenchel	2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Sorte Arborio)	300 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
1 l Gemüsebrühe	1,5 kg frische Miesmuscheln	2 Möhren
1 EL Butter	1 Bund Thymian	

Eine Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, Fenchel putzen und fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und die warme Gemüsebrühe angießen bis der Reis gerade bedeckt ist. Einkochen lassen und wieder angießen, dabei immer schön rühren. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Eine Zwiebel schälen und würfeln, die Möhren putzen in grobe Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in 1 EL Olivenöl anbraten. Die geputzten Muscheln dazu geben, restlichen Weißwein angießen und die Muscheln ca. 4 Minuten garen. Muscheln in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und das Muschelfleisch aus der Schale nehmen, nur bei den geöffneten Muscheln. Wenn der Risotto fast fertig ist etwas Muschelfond und Butter zugeben. Thymian waschen, trocken schütteln, die Thymianblättchen abreiben und damit das Risotto abschmecken. Das Muschelfleisch unterheben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 30. Januar 2013