

Risotto milanese mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	1 Zwiebel	100 g Parmesan
110 g kalte Butter + Butter (Braten)	1,5 L Hühnerfond	100 ml Weißwein
1-2 Msp. Safranfäden	Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. Hühnerfond in einen Topf geben und erwärmen.

Etwas Butter in einen zweiten Topf geben und erhitzen. Zwiebeln hineingeben und glasig andünsten. Reis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz würzen, dann Safran hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Kellenweise Fond angießen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Unter ständigem Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis bissfest gegart ist.

Herd ausschalten und Risotto mit kalter Butter und Parmesan vollenden.

Je nach Konsistenz ggf. etwas Fond nachgießen.

Sie können ein Risotto wunderbar vorbereiten. Dafür setzen Sie das Risotto an (Zwiebeln in Butter anschwitzen, Reis hinzugeben, mit Wein ablöschen) und gießen es lediglich zwei- bis dreimal mit warmen Fond auf. Dann geben Sie das Risotto auf ein Blech und stellen es kühl. Wenn die Gäste kommen, geben Sie das Risotto zurück in den Topf, erwärmen es und gießen bis zum gewünschten Gargrad warmen Fond nach. Zum Schluss wird es mit kalter Butter und Parmesan vollendet.

Für die Jakobsmuscheln:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und die Jakobsmuscheln mit heißer Butter nappieren. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, halbieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 07. April 2022