

Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsen-Risotto

Für 4 Personen

Saltimbocca:

12 Jakobsmuscheln	200 g Thunfisch, Sushiqualität	12 Salbeiblätter, klein
Sesamöl	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Erbsenpüree:

200 g Erbsen, frisch	50 ml Gemüsebrühe	Salz
----------------------	-------------------	------

Risotto:

200 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	100 g Erbsen, frisch
2 Schalotten	1 l Gemüsebrühe	5 cl Weißwein, trocken
100 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Kokosschaum:

300 ml Kokospüree	100 ml Milch, 3,5
-------------------	-------------------

Saltimbocca:

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von jeder Seite circa zwei Minuten anbraten. Je ein Salbeiblatt auf eine Jakobsmuschel legen und bei Seite stellen. Den Thunfisch in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Sesamöl bestreichen und auf jede Jakobsmuschel legen. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

Erbsenpüree:

Die Erbsen mit der Gemüsebrühe mixen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz abschmecken und bei Seite stellen.

Risotto:

Die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazu geben, ebenfalls kurz mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen, so dass das Risotto immer knapp bedeckt ist. Mit einem Holzlöffel ständig rühren. Nach circa 20 Minuten, wenn die Reiskörner noch leicht Biss haben, die Erbsen, das Erbsenpüree und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kokosschaum:

Das Kokospüree und die Milch aufkochen lassen und mit einem Zauberstab aufschäumen. Drei Löffel vom Erbsenrisotto auf einen länglichen Teller geben. Je eine Jakobsmuschel darauf setzen und in die Zwischenräume den Kokosschaum geben.

Mario Gamba am 16. Oktober 2009