

Birnen-Risotto mit Jakobsmuscheln, Himbeer-Balsamico-Soße

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, küchenfertig	125 g Arborio-Reis	0,5 Bund Brokkoli
1 Zwiebel	1 Birne	1 unbehandelte Zitrone
200 g Himbeeren	10 g Butter, kalt	125 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	100 g Butter	100 g Butterschmalz
50 g Parmesan	200 ml Rotwein	60 ml Weißwein, trocken
100 ml Portwein	50 ml Balsamico-Essig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, anschließend den Zitronensaft mit etwas Wasser vermischen. Die Birnenwürfel in dem Zitronenwasser einlegen. Die Zwiebel in 50 Gramm Butter glasig dünsten, den Reis dazugeben und glasig mitdünsten. Mit dem Weißwein, der Hälfte der Zitrone und dem Geflügelfond ablöschen und immer wieder aufgiessen. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit dem Parmesan, der restlichen Butter und den Birnenwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Himbeer-Balsamico-Soße die Himbeeren, den Portwein und Balsamico in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit der kalten Butter motieren. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin anbraten. Den Brokkoli waschen und einige Rösschen abteilen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Brokkoli darin blanchieren. Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuschel und den Brokkoli dazugeben und mit der Himbeersoße garnieren.

Heinz Schoch am 12. Oktober 2010