

Bouillabaisse-Risotto in Tomate

Für 2 Personen

100 g Calamari-Ringe	100 g Garnelen	100g Venusmuscheln
200 g Arborioreis	300 g Rucola	2 Fleischtomaten
5 Zehen Knoblauch	1 Karotte	1 Zwiebel, mittelgroß
1 Limette	1 Stange Sellerie	0,5 Fenchelknolle
2 EL Pinienkerne	350 g Parmesan	1 L Fischfond
300 ml Olivenöl	150 ml Weißwein	60 ml Wermut
3 EL Butter	1 TL Anissamen	1 TL Koriander, getrocknet
Safran-Fäden	Salz	Zucker
Pfeffer		

Den Backofen auf 230 Grad und Einstellung „Grill“ vorheizen. Den Fischfond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch abziehen, Fenchel und die Karotte schälen und alles klein schneiden. Den Sellerie ebenfalls klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, den Reis dazugeben und ebenfalls glasig andünsten, mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen. Die Safran-Fäden, die Anissamen und den Koriander zermürben und zum Reis hinzugeben. Nach und nach den heißen Fond und den Fenchel und die Karotte hinzugeben. Den Parmesan reiben. Die Calamari, die Venusmuscheln und die Garnelen klein schneiden. 250 Gramm von dem Parmesan zu dem Reis geben und die Meeresfrüchte ebenfalls dazu geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Reis mit Salz, Zucker und dem Limettensaft abschmecken. Die Tomaten vom Strunk befreien und abdeckeln, aushöhlen und in eine feuerfeste Form mit etwas Öl geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den restlichen Knoblauch abziehen und mit den Pinienkernen, dem restlichen geriebenem Parmesan und Olivenöl ein Pesto herstellen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Das fertige Risotto in die Tomaten füllen, den Deckel aufsetzen und vier Minuten lang in den Backofen stellen. Auf einem Teller anrichten und mit Pesto und einigen Meeresfrüchten garnieren.

Inge Wolf am 26. April 2010