

Safran-Risotto mit Riesen-Garnelen und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Safran-Risotto:

120 g Risotto	1 Schalotte	500 ml Fischfond
25 ml trockener Weißwein	30 g Parmesan	10 Safranfäden
40 g kalte Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Meeresfrüchte:

6 Riesengarnelen	4 ausgelöste Jakobsmuscheln	Öl, Salz, Pfeffer
------------------	-----------------------------	-------------------

Für die Paprika-Schaumsauce:

1 rote Paprika	1 Schalotte	1 rote Chilischote
125 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	50 ml Milch
1 TL Lecithin	$\frac{1}{2}$ EL trockener Weißwein	25 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Safran-Risotto:

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Risotto hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Safran hinzugeben und nach und nach mit Fond aufgießen. Risotto bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen. Parmesan reiben und gemeinsam mit kalter Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meeresfrüchte:

Die Jakobsmuscheln und Garnelen waschen und trocken tupfen. In Öl 2 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Paprika-Schaumsauce:

Schalotte abziehen und würfeln. Paprika und Chili waschen, aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schoten kleinschneiden und mit Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Paprika weichkochen, Sahne und Milch dazugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entstandene Paprikasauce sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Danach mit Lecithin aufschäumen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Dürrbeck am 11. März 2020