

# Risotto mit Miesmuscheln, geschäumte Safran-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

100 g Risotto, Carnaroli-Reis	2 EL passierte Tomaten	2 Orangen, Saft, Zesten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
100 ml Hühnerfond	50 ml Weißwein	1 Tütchen Sepia-Tinte, 4 g
2 Zweige Dill	1 Prise Zucker	1,5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Miesmuscheln:

250 g frische Miesmuscheln	500 ml Fischfond	500 ml trockenen Weißwein
----------------------------	------------------	---------------------------

### Für die Safran-Sauce:

1 Limette, Saft, Abrieb	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
250 ml Hühnerfond	1 Prise Kokosblütenzucker	1 Msp. gemahlenden Safran

### Für das Risotto:

Etwa 50 ml Orangensaft aus der Orange pressen. In einem kleinen Topf Orangensaft, Wein und Fond erhitzen. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Reis dazugeben und leicht salzen. Mit Orangensaft, Wein und Fond ablöschen. Dill abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und dazugeben. Tomaten und Tinte dazugeben. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Abschließend Butter unterrühren.

### Für die Miesmuscheln:

Fond und Wein aufkochen. Muscheln putzen und in sprudelnd kochendes Wasser geben. Solange kochen, bis alle Muscheln sich geöffnet haben.

Geschlossene Muscheln aussortieren.

### Für die Safran-Sauce:

Limette abreiben und auspressen. Etwas Abrieb zur Seite stellen. Zitrone halbieren und Hälfte auspressen. Zitrus säfte mit restlichem Limettenabrieb, Kokosblütenzucker, Fond und Safran aufkochen und ca.

7 Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Mit zur Seite gestelltem Limettenabrieb garnieren.

Hanny Laubach am 13. November 2024