

Rote-Bete-Risotto, Jakobsmuscheln, Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

5 Jakobsmuscheln 30 g Butter 3 EL Mehl

Olivenöl, Meersalz Pfeffer

Für das Risotto:

120 g Carnaroli Reis 1 frische Rote Bete 2 Schalotten

50 ml Rotwein 6 EL Olivenöl 8 EL Honig

800 ml Gemüsebrühe 40 g geriebener Parmesan 30 g kalte Butter

30 g Ziegenfrischkäse 1 Zweig frischer Rosmarin 1 TL getrockneter Rosmarin

30g frischer Meerrettich 20g Pinienkerne schwarzer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Koriander 1 Bund glatte Petersilie 1 Stängel Zitronengras

1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) 1 Limette 1 kleine Thai Chilischote

1 TL Zucker 3 EL Sonnenblumenöl 2 EL Sonnenblumenkerne

Zucker, Salz

Für das Risotto den Gemüfefond aufkochen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Rote Bete schälen und fein würfeln, zu den Schalotten geben und mit Honig karamellisieren. Mit getrocknetem Rosmarin würzen. Anschließend den Reis hinzufügen und anbraten. Danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen und diesen einreduzieren lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Nach und nach den heißen Gemüfefond dazugeben und unter häufigem Rühren einreduzieren lassen, bis der Reis beinahe bissfest ist. Den Parmesan reiben und zusammen mit der kalten Butter unter das Risotto rühren. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten. Sobald die Kerne goldbraun sind, Öl, Honig, Salz und Rosmarin zugeben. Gründlich rühren und auf dem Herd lassen, bis das Karamell eine schöne goldbraune Farbe annimmt. Alles auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Für das Pesto die Petersilienblätter abzupfen, den Koriander und die Chili grob hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Zitronengras von äusseren harten Blättern befreien, das weiche untere Drittel fein schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Nun alle Zutaten in einen Blitzhacker geben und zu einer cremigen Paste verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln an den flachen Seiten leicht mehlieren und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zum Ende hin einen Stich Butter dazugeben und die Jakobsmuscheln mit der zerlaufenen Butter beträufeln. Zuletzt mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Risotto auf Tellern anrichten, mit geriebenem Meerrettich, Pinienkernen und Ziegenkäse garnieren, daneben die Jakobsmuscheln und das Pesto anrichten.

Stephan Scheying am 02. September 2014