

Schwarzwurzel-Risotto mit gebackenen Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Risotto:

400 g Schwarzwurzeln	200 g Risotto-Reis,	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 getrocknete Tomate, (ohne Öl)
650 ml Geflügelfond	5 EL Olivenöl	150 ml Weißwein
3 TL Butter	30 g Parmesan	1 EL Pinienkerne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln (mit Corail)	6 Jakobsmuschelschalen	5 Stiele Koriandergrün
1 Frühlingszwiebel	1 Zitrone	1cm Ingwerwurzel
$\frac{1}{2}$ TL Rohrzucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schwarzwurzeln schälen. Die Zwiebel abziehen und mit Chili fein schneiden, Die Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Die Tomate in feine Streifen schneiden. Den Geflügelfond aufkochen lassen. Die Hälfte der Schwarzwurzeln schräg in feine Scheiben schneiden. Restliche Wurzeln dritteln und längs halbieren.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln, die Schwarzwurzelscheiben und den Risottoreis bei mittlerer glasig andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. 200 Milliliter Geflügelfond ablöschen und das Risotto garen, ab und zu umrühren. Nach und nach den restliche heißen Fond zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit etwas Olivenöl und einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin bei geringer Hitze braten. Mit Salz würzen und zum Schluss die Pinienkerne, die Tomaten und den Chili zugeben und mit braten.

Die Butter und den Parmesan zum Risotto geben, kurz unterrühren, vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen.

Etwas Zitronenschale abreiben und mit der Petersilie mischen. Die Zitrone auspressen.

Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden, den Koriander sowie den Ingwer hacken und mit drei Esslöffeln Zitronensaft in ein Schälchen geben. Je nach Vorliebe auch ein wenig Chili hinzugeben. Nun mit dem Zucker verrühren, bis dieser aufgelöst ist.

Die Jakobsmuschelschalen im Backofen erhitzen. Die Muscheln waschen, salzen und pfeffern. Die Muscheln in die heißen Muschelschalen im Backofen geben und fünf Minuten garen. Aus dem Backofen nehmen und mit dem Koriandermix garnieren.

Das Schwarzwurzel-Risotto mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, mit der Petersilien-Zitronen-Mischung garnieren und servieren.

Paul Woelky am 03. März 2015