

Jakobsmuscheln mit Kräuter-Lauch-Risotto

Für 4 Personen

Kirschtomaten:

200 g Kirschtomaten
1 Zweig Thymian
ca. 50 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen
Salz

1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker

Risotto und Jakobsmuscheln:

1 Schalotte
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer
500 ml Geflügelfond
1 Bio-Zitrone

1 Knoblauchzehe
1 kl. Stange Lauch
150 g Risottoreis
50 g Parmesan
12 Jakobsmuscheln, ausgelöst

1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
50 g kalte Butter

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, halbieren und in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Zweige halbieren und mit dem Knoblauch um die Tomaten herum verteilen. Tomaten mit Salz und einer Prise Zucker würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 50 Minuten schmoren.

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Lauch putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen.

In der Zwischenzeit in einem Topf den Geflügelfond erhitzen. Wenn der Wein eingekocht ist, nach und nach etwas Geflügelfond zum Reis geben und den Risotto ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist, dabei das Risotto immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Lauchwürfel zum Risotto geben und umrühren.

Parmesan fein reiben, dann mit Butter und Kräutern unterrühren. Von der Zitrone den Saft auspressen und den Risotto mit etwas Zitronensaft und evtl. etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite ca. 1 Minuten goldbraun braten.

Risotto mit den Jakobsmuscheln und den Kirschtomaten anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 22. November 2016