

# Jakobsmuscheln, Carabineros, Risotto, Apfel, Schaum

**Für 4 Personen**

**Für das Risotto:**

1 Zwiebel	100-200g Muskatkürbis	300 g Risottoreis
1 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein	1 L Fleischfond
200 g Butter	Salz, Pfeffer	100g Parmesan
Chili		

**Für den grünen Apfel:**

1 Granny Smith Apfel	1 EL Honig	weißer Balsamico
----------------------	------------	------------------

**Für den Petersilienschaum:**

2 Bund Petersilie	250 ml Gemüsefond	150 ml Sahne
Butter	Salz	

**Für Jakobsmuscheln, Carabineros:**

12 Stk. Jakobsmuscheln	8 Stk. Carabineros	Salz, Pfeffer
Olivenöl	3 Radieschen	

**Für das Risotto:**

Für das Risotto die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Kürbis in etwas Butter oder Öl glasig schwenken. Mit Salz und Chili würzen. Nun den Risottoreis dazugeben, tomatisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein wegreduzieren lassen. Nach und nach mit warmen Fond aufgießen, bis das Risotto bissfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen kalten Butter und Parmesan schön cremig vollenden.

**Für den grünen Apfel:**

Den Apfel in feine Scheiben schneiden und nach Geschmack mit etwas Honig und weißem Balsamico marinieren.

**Für den Petersilienschaum:**

Die Petersilie in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Salzwasser abschrecken. Zusammen mit Sahne und Gemüsefond aufkochen, durch ein Sieb mixen und diesen Fond mit etwas kalter Butter zu einem Schaum aufmontieren.

**Für Jakobsmuscheln, Carabineros:**

Die Carabineros aus der Schale brechen, entdarmen und dann zusammen mit den leicht gesalzenen Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl schön glasig braten.

Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Carabineros in Stücke schneiden, die Jakobsmuscheln halbieren und darauf setzen. Die Apfel- und Radieschenscheiben darüber geben. Anschließend mit etwas Petersilienschaum beträufeln.

Alexander Kumptner am 20. Januar 2018