

| Die Küchenschlacht – Menü am 5. Januar 2021 |
Tagesmotto: "Muscheln" mit Alexander Kumptner



Celia Caspary

Muschel-Risotto mit Garnele und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Muschel-Risotto:

- 150 g Risottoreis
- 8 Jakobsmuscheln (küchenfertig)
- 2 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 Cocktailtomaten
- 1 Zitrone
- 1 L Krustentierfond
- 1 L Geflügelfond
- 200 g Parmesan
- 100 g Pinienkerne
- 200 ml Weißwein
- 1 Bund Thymian
- 1 Vanilleschote
- 200 g Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen und abwechselnd mit Krustentierfond und Geflügelfond unter Rühren aufgießen bis das Risotto gar ist, aber noch etwas Biss hat. Jakobsmuscheln und Tomaten klein würfeln und Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und kleinhacken. Kurz bevor das Risotto fertig ist 4 Jakobsmuscheln, den Zitronenabrieb, den Parmesan, die Pinienkerne, Chili und die gewürfelten Tomaten unterrühren. Zuletzt kann je nach Belieben noch ein Stück Butter untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Garnelen und die restlichen Jakobsmuscheln in Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten (sie sollten innen noch glasig sein). Die Vanilleschote, den Thymian und die Zitronenschale mit der Butter aufschäumen und die Garnelen und Muscheln darin schwenken.

Für das Basilikum-Pesto:

- 1 Bund Basilikum
- ½ Zehe Knoblauch
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abzupfen, abbrausen und trocken wedeln. In ein hohes Gefäß geben. Den Knoblauch abziehen, kleinhacken und zusammen mit Pinienkernen, Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und solange mit Olivenöl aufgießen bis er greift und eine schöne nicht zu feste Konsistenz entsteht.

- Für den Parmesanchip:**
 200 g geriebener Parmesan

Parmesan in der gewünschten Form auf Backpapier geben und bei 180 Grad Umluft im Ofen solange backen bis der Parmesan knusprig ist.

Das Risotto in einem Servierring anrichten, eine Jakobsmuschel oben drauf legen und die Garnele daran anlehnen. Um das Risotto noch das Pesto träufeln und Pinienkerne platzieren.