

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2022 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Anja Henn

Zitronen-Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln und buntem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Zitronen-Safran-Risotto:

200 g Arborio Reis
1 Schalotte
1 Zitrone
100 g Butter
100 g Parmesan
1 Prise Safranfäden
500 ml Hühnerfond
100 ml französischer Wermut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Wasser erwärmen und den Safran darin einweichen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem schweren Topf Schalotte in der Hälfte der Butter anschwitzen. Reis dazugeben und mit anschwitzen, bis der Rand des Korns etwas glasig ist. Mit Wermut ablöschen.

Hühnerfond erhitzen, immer wieder das Risotto damit aufgießen und dabei stetig umrühren. Safran mit der Flüssigkeit dazugeben.

Zitronenschale mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Parmesan fein reiben. Kurz vor Garzeitende Zitronenabrieb, die restliche Butter und den Parmesan unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten in ausreichend Butter goldbraun braten. Dabei immer wieder mit Butter übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:

1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (mit der Hand gesammelt).
2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Irland, Großbritannien, Frankreich (mit der Hand gesammelt)

Für das bunte Gemüse:

10 Kirschtomaten
5 Flower Sprouts
1 gelbe Möhre
1 violette Möhre
3 EL Neutrales Öl
Salzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen und mit einem Messer anritzen.

Flower Sprouts putzen und teilen. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Alles zusammen in einer ofenfesten Schale mit Öl benetzen, salzen und pfeffern. Auf ein Backblech verteilen und für etwa 10-15 Minuten in den heißen Backofen geben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum
2 Zweige Koriander
2 Zweige Dill
1 Zitrone
Essbare Blüten, zum Garnieren

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Zitronenschale abreiben und auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern, Blüten und Zitronenabrieb garnieren und servieren.