

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2021 ▪
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Simona Ruppert

**Misto di mare mit Panzanella, Risoni und
Parmesanschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für Misto di mare:

- 1 Packung Frutti di Mare,
Nettogewicht 800 g
- 100 g kleine Manila Teppichmuscheln
- 100 g Venusmuscheln
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chilischote
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Basilikum, ohne Blätter
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Alle Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen, dann abgießen.

Basilikumblätter vom Zweig trennen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und je nach Geschmack andrücken oder zerschneiden. Chili putzen und je nach Geschmack klein schneiden. Knoblauch und Chili kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Zwiebel, Basilikumzweig und Fond dazu geben und fünf Minuten weiter köcheln lassen. Meeresfrüchte putzen, waschen, trockentupfen, dazugeben und so lange kochen lassen, bis die Muscheln aufgehen. Weitere zwei Minuten ziehen lassen. Meeresfrüchte durch ein Sieb geben und kaltstellen. Den Sud der Meeresfrüchte für die Risoni aufbewahren.

Für die Panzanella:

- 300 g altes Ciabatta
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 ml natives Olivenöl extra

Brot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Brot mit Olivenöl und Rosmarin in eine Backform geben und zehn Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig backen.

Für das Gemüse:

- 1 Gurke
- 1 Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 kleine Cherry-Tomaten
- 1 Zitrone
- Etwas weißer Balsamico-Essig
- 1 Schuss natives Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 2 Zweige Minze
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, von Enden befreien und klein schneiden.

Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Zucchini und Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Basilikum- und Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Etwas Basilikum und Minze für die Garnitur aufbewahren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Gemüse mit Basilikum, Minze, Olivenöl, Essig sowie Zitronenabrieb und -saft in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
1 Stück Butter
200 g Sahne
50 ml Weißwein
Zucker, zum Abschmecken
Fleur de Sel
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen und Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas einreduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen, Parmesan einrühren und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für die Risoni:

120 g Risoni
15-20 g geriebener Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Risoni 10 Minuten im Fischesud (von oben) köcheln. Mit Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage servieren.

Meeresfrüchte und Panzanella zum Gemüse geben und sanft mischen. Misto die mare auf tiefen Tellern anrichten, mit Parmesanschaum, etwas Basilikum und Minze garnieren und mit den Risoni servieren.