



## Jakobsmuscheln mit Kräuter-Lauch-Risotto und Kirschtomaten Team Ali Güngörmüs

### Zutaten

#### **Kräuter-Lauch-Risotto**

1 Schalotte ( fein gewürfelt)  
1 Zweig Rosmarin (fein gehackt)  
1 Zweig Thymian (fein gehackt)  
1 Knoblauchzehe (in Scheiben geschnitten)  
150g Risotto Reis ( Aquarellreis)  
100 ml trockener Weißwein  
500ml Geflügelfond  
1 Stange Lauch ( in feine Würfel geschnitten)  
50g kalte Butter  
50g Parmesan frisch gerieben  
Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
Zitrone  
Salz

#### **Jakobsmuscheln**

12 Jakobsmuscheln

#### **Geschmorte Kirschtomaten**

200 g Kirschtomate (halbiert)  
2 Knoblauchzehen ( in Scheiben geschnitten)  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
Salz  
Zucker  
100g Olivenöl

#### **Geflügelfond**

1 Kilo Geflügel Karkassen  
1 Zwiebel  
1 Stange Staudensellerie  
1 Stange Lauch(nur das weiße)  
10 schwarze Pfefferkörner  
1 Zweig Estragon  
5 Zweige Blatt Petersilie

### Zubereitung

Schalotte in Olivenöl mit dem Knoblauch glasig anschwitzen. Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den heißen Geflügelfond angießen und das Risotto circa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis



bissfest ist (al dente), dabei das Risotto immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Drei Minuten vor Ende der Garzeit die Lauchwürfel zum Risotto geben und umrühren. Die Butter, den geriebenen Parmesan, die Kräuter unterrühren und eventuell mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Jakobsmuscheln (nur den weißen „Taler“ der Muschel) mit Salz und etwas Zitronensaft würzen und in etwas Olivenöl circa zwei Minuten braten, bis sie von beiden Seiten Gold-braun sind und zusammen mit dem Risotto servieren.

Alle Zutaten für die geschmorten Kirschtomaten auf ein Ofenblech geben und bei 120 Grad circa 50 Minuten schmoren.

### **Geflügelfond selbst kochen**

Das Ganze in einem Topf mit drei Liter Wasser bedecken und aufkochen, den Schaum abnehmen und dann bei milder Hitze köcheln lassen.



## **Tomatisiertes Risotto mit Venusmuscheln und Miesmuscheln Team Alexander Kumptner**

### **Zutaten**

600 g Teppichmuschel  
2 kg Venusmuscheln  
300 g Miesmuscheln  
Olivenöl  
4 Stk. Knoblauchzehen  
1 Stk. Zwiebel  
2 Stk. frische Chilischoten  
300 ml Weißwein  
1 El Tomatenmark  
350 g Carnevali Risotto-Reis  
1 Stk. Dosentomaten  
2 El Petersilie  
1 Bund Austernkresse  
100 g Parmesan  
160 g Butter

### **Zubereitung**

Für die Brühe vier Esslöffel Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Zwei Knoblauchzehen und die Chili fein hacken und circa eine Minute leicht anbraten (darf nicht braun werden).

Die Miesmuscheln, Venusmuscheln und zum Schluss die Teppichmuscheln dazugeben. Einen Deckel aufsetzen und den Topf ordentlich schütteln. Nach zwei Minuten mit circa 150 Milliliter Weißwein ablöschen und weiter kochen, bis der Alkohol verdunstet ist.

Die ungeöffneten Muscheln aussortieren. Die Hälfte der restlichen Muscheln beiseite stellen (in der Muschelschale) und die andere Hälfte zerkleinern (darf nicht zu lange dauern).

Den Muschelfond durch ein Sieb abseihen und auf einer Herdplatte warm stellen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Den restlichen Knoblauch fein schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Kasserolle mit reichlich Olivenöl andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Den Risotto-Reis dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und salzen.

Wenn der Wein fast vollkommen verdunstet ist mit einem Schöpfer nach und nach den heißen Muschelfond dazugeben. Immer wieder kosten, bis der Reis weich aber noch bissfest ist.

Zum Schluss die kalten Butterflocken und die geschnittenen Muscheln einrühren. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben.



Ganz wichtig: das Risotto muss so cremig sein dass es am Teller flach zerrinnt.

Das Risotto nochmal angehen: die Petersilie hacken und unterrühren.

Das tomatisierte Risotto in einem schönen Teller mit einem Löffel anrichten, mit Olivenöl beträufeln und die restlichen Muscheln in der Schale darauf setzen.

Eventuell mit Austernkresse ganieren.