

Zitronenrisotto mit gebratener Jakobsmuschel

Pro Portion, je ...

1-2 Jakobsmuscheln auftauen
40g Risottoreis pro Portion
15g Butter
1/2 Schalotte
20ml trockener Weißwein
100ml Wasser
Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1/4 Zitrone (Abrieb + Saft)
25g Parmesan, gerieben
2 Blatt Zitronenmelisse
1 TL Limoncello



1. Schalotte in 3 Stück schneiden und in den Mixtopf geben, 3 Sek / Stufe 2
2. Butter zugeben, 3Min/ 100° C / Linkslauf / Stufe 1.
3. Reis zugeben, 2 Minuten, 100° C, Linkslauf / Stufe 1
4. Mit Wein, Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft 2 Min / 100°C / Linkslauf / Stufe 1
5. Restliche Zutaten zugeben, 18 Minuten, 100° / Linkslauf / Stufe 1 fertig garen
6. In dieser Zeit Zitronenmelisse-Blätter abzupfen und mit einer Schere quer in sehr feine Streifen schneiden
7. Parmesan zugeben, mit dem Spatel kräftig umrühren und dann auf die Portionen verteilen.
8. Jakobsmuscheln in Butterschmalz goldbraun braten.
9. Jakobsmuscheln kurz vor dem Servieren mit einigen Spritzern Limoncello aromatisieren und dann auf das Risotto setzen. Mit Salzflocken und weißem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit ein bisschen Zitronenmelisse dekorieren und sofort servieren.