

Pfifferling-Risotto mit Jakobsmuscheln, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für das Pfifferling-Risotto:

250 g frische Pfifferlinge	150 g Risotto-Reis	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	150 ml Weißwein	600 ml Gemüsesfond
$\frac{1}{2}$ Bund Frische Petersilie	80 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Rosmarinzweige	2 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	Schnittlauchblüten
Blutampfer		

Für den Parmesan-Schaum:

80 g Parmesan	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
80 ml Weißwein	1 Schalotte	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 g Sojalecithin	Salz, Pfeffer

Für das Pfifferling-Risotto:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen, fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen.

Risotto weitere 20 Minuten unter Rühren garen, dabei nach und nach Gemüsesfond zum Reis geben.

Währenddessen Pfifferlinge putzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge dazugeben, 2-3 Minuten mitbraten, salzen und pfeffern. Parmesan reiben und Petersilie hacken. 2 Min vor Ende die Pilze mit Parmesan und Petersilie unter das Risotto mischen.

Für die Jakobsmuscheln:

Etwa 3 Minuten vor Ablauf der 35 Minuten 2 EL Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite 1 Minute anbraten. Rosmarin, Thymian abzupfen und Knoblauch ausdrücken, anschließend mit in die Pfanne geben. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesan-Schaum:

Für den Schaum Schalotte abziehen und klein hacken, anschließend in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen nahezu einkochen. Danach den Geflügelfond angießen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. 100 ml Sahne mit in den Topf geben und mit einem Stabmixer 2 EL Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit etwas Zitronensaft die Sauce abschmecken. Kurz vor Schluss mit Sojalecithin zu einem Schaum mixen.

Pfifferling-Risotto mit Jakobsmuscheln und Parmesan-Schaum auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchblüten und Blutampfer garnieren, anschließend servieren.

Moritz Laux am 28. August 2017