



*Risotto aus Muscheln und Krustentieren
mit frischem Rucola und Basilikumspitzen*

Für 4 Personen

200 gr italienischer Arborio-Reis

1 weiße Zwiebel zu 60 gr

100 ml trockener Weißwein

400 ml Fumet vom Hummer

400 ml heller Geflügelfond

50 ml Olivenöl zum Kochen

30 ml flüssige Sahne

50 ml Olivenöl zum Würzen

40 gr Butter

Für die Beilage:

2 weiblich Seespinnen je 800 gr
300 gr Kammuscheln
300 gr Raue Venusmuscheln
16 Islandmuscheln
200 gr Herzmuscheln
500 gr Venusmuscheln
8 Riesengarnelen
100 Kalmarmantel
400 gr Pistes (kl. Tintenfische)
200 gr Schalotten
5 Knoblauchzehen
5 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
250 ml trockener Weißwein
1 Zitrone
20 ml Olivenöl zum Würzen
40 gr Rucola
Olivenöl
Rote Basilikumspitzen

Zubereitung des Risottos:

Hellen Geflügelfond und Fumet vom Hummer in einer Kasserolle zum Kochen bringen.

Temperatur halten, ohne dass Flüssigkeit verloren geht.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer Schwenkpfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln dazugeben und bei kleiner Flamme 3 Minuten anschwitzen. Reis hinzufügen, unter ständigem Rühren 5 Minuten glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Reduzieren, bis der Reis trocken ist, mit dem heißen Sud aus hellem Geflügelfond und Fumet vom Hummer auffüllen und unter ständigem Rühren leise köcheln lassen.

Sobald der Reis

Zubereitung der Croustillants:

Feingewürfeltes Gambasfleisch mit der beiseite gestellten Farce
und feingeschnittenem Basilikum verrühren.

4 Kugeln formen und diese in Asiatischem Paniermehl panieren.
In der 160 ° Grad heißen Friteuse 2 Minuten goldgelb backen
und auf Küchenkrepp abtropfen.

Zubereitung Tomaten-Basilikumchutney:

Tomaten 15 Sekunden blanchieren, in Eiswasser rasch abkühlen,
schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomaten, Basilikum und Weißwein hinzufügen. Köcheln bis die Flüssigkeit vollkommen
verdampft ist.

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Basilikum unterheben.

Für die Garnitur die Kirschtomaten in heißem Backofen erhitzen

Anrichten:

Tomaten-Basilikumchutney auf vorgewärmte Teller anrichten,
Atlantikzungenfilets daraufsetzen.

Obenauf die Kirschtomaten, sowie Croustillants legen.

Mit der heißen Sauce umgießen
und mit Basilikumblatt garniert servieren.