

# Rote-Bete-Risotto mit Jakobsmuscheln & Garnelen

Ein besonderer Geschmack



## Zutaten:

Für 4 Personen

### Für das Risotto

- 300 g Risottoreis
- 600 ml Rote-Bete-Saft (Reformhaus)
- 600 ml Kalbsfond
- 120 ml Portwein
- 100 g Mascarpone
- 100 g Parmesan
- 1-2 Schalotten
- etwas Olivenöl
- 8 Riesengarnelen
- 12 Jakobsmuscheln
- 

### Zutaten f. d. Kräuteröl s.u.

## Zubereitung:

Portwein (weil er lieblicher ist als Rotwein) in einem kleinen Topf auf 1/3 einkochen, mit 1/3 Kalbsfond auffüllen und wieder auf ca. 1/3 einkochen. Rote-Bete-Saft und den restlichen Kalbsfond hinzufügen und heiß halten aber nicht kochen!

In einen Topf mit dickem Boden (sonst setzt der Reis an) die fein geschnittenen Schalotten im Öl bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie glasig sind, dann den (ungewaschenen) Reis hinzufügen und ebenfalls glasig werden lassen. Rühren nicht vergessen.

Jetzt von dem Fondgemisch soviel hinzu geben, bis der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren kellenweise die Flüssigkeit nachfüllen, damit der Reis immer gut bedeckt ist.

Zum Schluß, wenn der Reis bißfest ist, 100g Mascarpone und 100g geriebenen Parmesan unterrühren. Das dickt das Risotto allerdings etwas ein, wer es "schlotziger" mag muss mehr Flüssigkeit dazugeben.

\*\*\*

## Zutaten:

Für das Kräuteröl

- 100 ml Sonnenblumenöl
- 3 Stiele Rosmarin
- 3 Stiele Thymian
- 3 Stiele Petersilie
- 1 große Knoblauchzehe
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Zucker
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Zubereitung:

Kräuter, Knoblauchzehe und Sonnenblumenöl in einen hohen Becher geben, Kräuter, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben und mit einem Stabmixer grob zerkleinern.

Intensiver schmeckt das Kräuteröl, wenn man es einige Stunden ruhen läßt, besser noch über Nacht!

Etwas Öl zum Anrichten durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen.

Danach die Garnelen in das Öl mit den Kräutern geben und eine Stunde darin ziehen lassen.

Die Jakobsmuscheln erst direkt vor dem Braten mit dem Öl beträufeln.

Das Öl etwas abtropfen lassen, dann die Garnelen und die Jakobsmuscheln ohne weiteres Fett, maximal ca. 30 Sek., von jeder Seite, bei mittlerer Hitze, in der Pfanne braten.

Risotto, Garnelen und Muscheln auf einem Teller anrichten und mit dem gefilterten Kräuteröl angießen.

Guten Appetit!