

Spinat-Risotto mit Jakobsmuscheln und Pfifferlingen



für 2-4 Personen (Vorspeise oder Hauptgericht)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

150 g frischer Blattspinat

12 Jakobsmuscheln ohne Corail

1 El Butter, Salzflöckchen

130 g Risotto-Reis (Carnaroli)

1 Schalotte, feingeschnitten

1 Knoblauchzehe, feingeschnitten

1 El Olivenöl

100 ml Weisswein

700 ml Gemüsebrühe

25 g Parmigiano reggiano

1 El Butter

150 g Pfifferlinge (aus dem Glas)

50 g Bärlauch- oder Kräuterbutter

50 g frische Champignons, fein gewürfelt

25 g Rohschinken, fein gewürfelt

1 Tl grober Senf

Zubereitung:

Spinat waschen, putzen (einige schöne Blätter zur Deko zurück behalten) und 1 min in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgiessen in ein Sieb, unter kaltem Wasser abkühlen und sofort zu Püree mixen.

Teller im Backofen vorwärmen.

Risotto zubereiten:

Gemüsebouillon erhitzen, warmhalten. 1 feingeschnittene Schalotte und 1 feingeschnittene Knoblauchzehe in wenig Olivenöl anschwitzen, Reis zufügen und gut vermengen, dann mit Weisswein ablöschen. Wein verdampfen lassen, einen Schöpflöffel Bouillon zugeben, umrühren und auf grosser Flamme verkochen.

Keinen Deckel auflegen. Immer wieder Bouillon angiesen, umrühren und Flüssigkeit einkochen. 3 min vor Ende 3 El Spinatpüree einrühren und den Risotto weiter mit Bouillon kochen (Vorsicht, jetzt klebt er am Boden fest), bis er al dente ist (15-18 min). Von der Platte ziehen, 1 El Butter sowie 25 g Parmigiano einrühren, zugedeckt nachziehen lassen, bis die Jakobsmuscheln fertig sind.

Die gut abgetropften Pfifferlinge in wenig Butter anschwitzen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Bärlauch- oder Kräuterbutter mit 2 El gehackten Champignons und 2 El feinsten Schinkenwürfelchen zufügen, vermischen und leicht schmoren. Jetzt noch 1 Tl Senf unterrühren und die Pilze damit aromatisieren.

Die Jakobsmuscheln à la plancha zubereiten (5-7 min, im Inneren sollten sie halbgar sein).

Anrichten:

Risotto in die Mitte der heissen Teller geben, die Jakobsmuscheln darauf setzen, mit Salzflöckchen würzen, den Pfifferlingen umkränzen und das Ganze mit Spinatblättern garnieren.