

## Risotto mit Muscheln

Zubereitung 1 Std.  
 Zutaten für 4 Portionen

- 500 g gemischte Muschel (Miesmuscheln, Venusmuscheln)
- 300 g Seeteufel (küchenfertig, ohne Haut)
- 1 Ruebli
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml trockener Weisswein
- 800 ml Fischfond
- Salz & Pfeffer
- 1 Schalotte
- 250 g Risottoreis
- 12 Jakobsmuscheln (küchenfertig ausgelöst)
- 2 EL Joghurtbutter
- 3 Stück Parmesankäse (60 g)
- 3 Stiele Petersilie

Muscheln waschen, putzen, entbarten; geöffnete Muscheln aussortieren. Seeteufel unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Ruebli schälen und Sellerie waschen; beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Ruebli und Sellerie zugeben, kurz mit dünsten. Muscheln und Fisch zugeben und mit dem Wein ablöschen. Die Hälfte des Fonds zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten garen. Alles vorsichtig durch ein Sieb giessen und den Fond dabei auffangen. Muscheln und Fisch beiseitestellen; noch geschlossene Muscheln aussortieren. Schalotte schälen und fein hacken. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin andünsten. Den Reis zugeben, bei kleiner Hitze kurz mitdünsten und mit etwas Fond ablöschen. Fond unter Rühren vollständig einkochen lassen und erneut mit etwas Fond ablöschen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Fond so lange wiederholen, bis der Reis gar und der gesamte Fond aufgebraucht ist. In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln pro Seite bei starker Hitze etwa 1 Minute braten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd ziehen. Parmesan reiben und mit den Meeresfrüchten und dem Fisch unter den Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

