

# Kochen mit Klaus

## Pilz-Risotto mit Jacobsmuscheln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 550 g ausgelöste TK-Jacobsmuscheln, Salz, Pfeffer, 1 Zitrone,
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 300 g Champignons, 50 ml Weißwein,
- 260 g Risotto-Reis, Butter, 1 l Hühnerbrühe, 1 TL Safranpulver,
- Petersilie, 100 g frisch geriebener Parmesan, 1 rote Chili in Ringen

Zubereitung:

1. ½ Zitrone auspressen, 2. Hälfte in Spalten schneiden. Muscheln auftauen, waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln u. abgedeckt ca. 15 Min. kalt stellen. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Champignons vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln, Knoblauch mit Pilzen in Butter glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Safran mit Wein mischen u. zum Reis geben. Nach u. nach Brühe zugießen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min.). Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Wenn der Reis fast gar ist, eine Pfanne mit Butter stark erhitzen. Muscheln abgießen, (Zitronensaft auffangen) pfeffern u. je nach Größe von je-der Seite 3-4 Min. braten. (Nicht länger, sonst werden sie zäh!)



4. Risotto vom Herd nehmen, 2 EL Butter einrühren, 90 % Parmesan unterheben u. schmelzen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken u. mit den Jacobsmuscheln u. Zitronenspalten garniert anrichten.

*Tipp des Chaoten:* *Mit Chiliringen u. Parmesan garniert reichen.*



Erstellt von Klaus am 21.04.2010