

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2020** ▪
Tagesmotto „Aus dem Meer“ mit Johann Lafer



Julia Dürrbeck

Saffran-Risotto mit Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Paprika-Schaumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Saffran-Risotto:

120 g Risotto
 1 Schalotte
 500 ml Fischfond
 25 ml trockener Weißwein
 30 g Parmesan
 10 Safranfäden
 40 g kalte Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Risotto hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Safran hinzugeben und nach und nach mit Fond aufgießen. Risotto bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen. Parmesan reiben und gemeinsam mit kalter Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Riesengarnelen und Jakobsmuscheln:

6 küchenfertige Riesengarnelen
 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln und Garnelen waschen und trocken tupfen. In Öl 2 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Paprika-Schaumsauce:

1 rote Paprika
 1 Schalotte
 1 rote Chilischote
 125 ml Gemüfefond
 50 ml Sahne
 50 ml Milch
 1 TL Lecithin
 ½ EL trockener Weißwein
 25 g Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Paprika und Chili waschen, aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schoten kleinschneiden und mit Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Paprika weichkochen, Sahne und Milch dazugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entstandene Paprikasauce sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Danach mit Lecithin aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.