

Mario Gamba Montag, 1. August 2011

Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto mit Zitronenschaum, Rezept für 4

Personen

Zutaten

Für den Risotto:

1 Schalotte
1 EL Olivenöl
200 g Risotto
100 ml Weißwein
ca. 500 ml Gemüsebrühe
250 g frische Erbsen, gepuhlt
1 EL Butter
Etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Parmesan
1 EL Mascarpone

Für den Zitronenschaum:

1 Schalotte
1 EL Butter
300 ml weißer Portwein
100 ml Weißwein
10 Pfefferkörner
300 ml Sahne
1 Amalfi-Zitrone
Etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 Jakobsmuscheln
ca. 100 g frischen Thunfisch zu hauchdünnen Scheiben aufgeschnitten
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Für den Risotto:

Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Risotto zugeben, kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Etwas Gemüsebrühe angießen und unter Rühren den Risotto ca. 20 Minuten bissfest kochen. Dabei immer wieder etwas Gemüsebrühe angießen.
Erbsen waschen. Für das Püree 200 g Erbsen in einem Topf mit 1 EL Butter und 50 ml Gemüsebrühe weich dünsten. Dann fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb streichen.
Den Parmesan fein reiben und mit Mascarpone unter den bissfest gekochten Risotto mischen. Die restlichen Erbsen untermischen und im Risotto kurz garen. Zuletzt das Erbsenpüree unterheben und abschmecken.

Für die Sauce

Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen. Pfefferkörner und Sahne zugeben und alles um mehr als die Hälfte einkochen.

Die Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, etwas Zitronenschale untermischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Die Jakobsmuscheln mit, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Thunfischscheiben oben auflegen. Nach Belieben die Thunfischscheiben mit geröstetem Sesamöl bestreichen.

Risotto auf Tellern anrichten, die Jakobsmuscheln anlegen und mit dem Zitronenschaum beträufeln.

Pro Portion: 702 kcal / 2937 kJ

66 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 25 g Fett