

Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



Wir servieren  
Ihnen Küchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
**KÜCHENSTUDIO**

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

*Risotto aus Muscheln und Krustentieren  
mit frischem Rucola und Basilikumspitzen*

*Für 4 Personen*

*200 gr italienischer Arborio-Reis*

*1 weiße Zwiebel zu 60 gr*

*100 ml trockener Weißwein*

*400 ml Fumet vom Hummer*

*400 ml heller Geflügelfond*

*50 ml Olivenöl zum Kochen*

*30 ml flüssige Sahne*

*50 ml Olivenöl zum Würzen*

*40 gr Butter*

**Für die Beilage:**

2 weiblich Seespinnen je 800 gr  
300 gr Kammuscheln  
300 gr Raue Venusmuscheln  
16 Islandmuscheln  
200 gr Herzmuscheln  
500 gr Venusmuscheln  
8 Riesengarnelen  
100 Kalmarmantel  
400 gr Pistes (kl. Tintenfische)  
200 gr Schalotten  
5 Knoblauchzehen  
5 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
250 ml trockener Weißwein  
1 Zitrone  
20 ml Olivenöl zum Würzen  
40 gr Rucola  
Olivenöl  
Rote Basilikumspitzen

**Zubereitung des Risottos:**

*Hellen Geflügelfond und Fumet vom Hummer in einer Kasserolle zum Kochen bringen.*

*Temperatur halten, ohne dass Flüssigkeit verloren geht.*

*Zwiebel schälen und fein hacken.*

*Olivenöl in einer Schwenkpfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln dazugeben und bei kleiner Flamme 3 Minuten anschwitzen. Reis hinzufügen, unter ständigem Rühren 5 Minuten glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Reduzieren, bis der Reis trocken ist, mit dem heißen Sud aus hellem Geflügelfond und Fumet vom Hummer auffüllen und unter ständigem Rühren leise köcheln lassen.*

*Sobald der Reis*

**Zubereitung der Croustillants:**

Feingewürfeltes Gambasfleisch mit der beiseite gestellten Farce  
und feingeschnittenem Basilikum verrühren.

4 Kugeln formen und diese in Asiatischem Paniermehl panieren.  
In der 160 ° Grad heißen Friteuse 2 Minuten goldgelb backen  
und auf Küchenkrepp abtropfen.

**Zubereitung Tomaten-Basilikumchutney:**

Tomaten 15 Sekunden blanchieren, in Eiswasser rasch abkühlen,  
schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomaten, Basilikum und Weißwein hinzufügen. Köcheln bis die Flüssigkeit vollkommen  
verdampft ist.

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Basilikum unterheben.

Für die Garnitur die Kirschtomaten in heißem Backofen erhitzen

**Anrichten:**

Tomaten-Basilikumchutney auf vorgewärmte Teller anrichten,  
Atlantikzungenfilets daraufsetzen.

Obenauf die Kirschtomaten, sowie Croustillants legen.

Mit der heißen Sauce umgießen  
und mit Basilikumblatt garniert servieren.