Risotto mit Meeresfrüchten

Zutaten (für 4 Personen)

Risottoreis (Carnaroli, Arborio oder Vialone Nano) 320 g
Miesmuscheln 1 kg
Vongole (Venusmuscheln) 500 g
Tintenfisch, schon gesäubert 350 g
Garnelenschwänze 300 g
Petersilie 1 Bund
Knoblauch 2 Zehen
Weißwein 100 ml
Gemüsebrühe ca. 1 l
Weiße Zwiebel oder Frühlingszwiebeln 50 g
Karotte 25 g
natives Olivenöl extra ca. 50 ml
Kalte Butterstücke 70 g
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Bevor wir mit dem eigentlichen Risotto starten, bedarf es einiger Vorbereitungen: Wascht zunächst alle Weich- und Krustentiere. Muscheln und Venusmuscheln entsorgen, wenn sie bereits geöffnet oder zerbrochen sind. Beginnt dann mit den Miesmuscheln – diese mit einer Bürste ordentlich abschrubben und den „Bart“ entfernen. Die Venusmuscheln gut durchwaschen und eine halbe Stunde im Wasser stehen lassen, abspülen und beiseitestellen. Den schon gesäuberten Tintenfisch in Streifen und dann jeweils in kleine Stücke schneiden. Zum Schluss die Garnelenschwänze aus dem Panzer befreien, entdarmen und in Stücke schneiden.

In einem großen Topf 1/3 Olivenöl erhitzen, alle Muscheln hineingeben, mit etwas Wein ablöschen und bei starker Hitze und geschlossenem Deckel köcheln bis die Muscheln sich alle geöffnet haben. Das dauert 3-4 Minuten. Dabei gelegentlich den Topf durchrütteln. Sobald sich alle Muscheln geöffnet haben, die Muscheln durch ein feines Sieb abseihen. Den Muschelsud dabei auffangen.

Wenn die Muscheln etwas abgekühlt sind, das Muschelfleisch heraus puhlen und in einer Schüssel abgedeckt warm stellen. Die Schalen entsorgen.

Das „Soffritto“: Knoblauch, Zwiebel und Karotte putzen und fein hacken.
Die Petersilie ebenfalls waschen und fein hacken. Die Gemüsebrühe erhitzen und heiß halten.

In einem mittelhohen, etwas breiterem Topf nochmals 1/3 Olivenöl sowie den Soffritto bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Temperatur erhöhen und den klein geschnittenen Tintenfisch unter Rühren hinzugeben, nach etwa 1 Minute auch die Garnelenstücke. Nach einer weiteren Minute mit 50 ml Weißwein ablöschen und die Meeresfrüchte noch etwa 1-2 Minuten weiter garen. Die gegarten Meeresfrüchte zum Muschelfleisch geben und in der Schüssel abgedeckt warm halten.

Jetzt geht es an die eigentliche Risotto-Zubereitung. Im selben Topf das restliche Olivenöl erhitzen , den Reis hinzugeben und bei starker Hitze etwa 1 Minute unter ständigem Rühren anrösten, damit die Körner nicht anbrennen, mit dem restlichen Teil Weißwein ablöschen, die Hitze etwas runterschalten. Wenn der Alkohol verdampft ist, beginnen Sie den Reis mit 1 Schöpfkelle Brühe zu übergießen. Dabei ständig rühren. Sobald die Flüssigkeit im Topf vom Reis aufgesogen wurde, geben Sie erst den Muschelsud und nach und nach die Gemüsebrühe hinzu, bis der Reis al dente, schön cremig und „all‘ onda“ ist. In den letzten 2 Minuten das Muschelfleisch und die vorgegarten Meeresfrüchte hinzugeben, vorsichtig vermengen und mit Salz abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen, die kalten Butterstückchen unterrühren und mit gehackter Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Buon appetito!

Zum Risotto eignen sich kräftige Weißweine, wie der Pinot Grigio und der Chardonnay von Specogna!