



Gegrillte Jakobsmuscheln auf Champagner-Risotto

Rezept für 4 Personen:

16 Jakobsmuscheln

2 Schalotten

2 EL Butter

250 g Risottoreis

200 ml Champagner

600 ml Gemüsebrühe

50 g frisch geriebenen Parmesan

Rispentomaten (optional)

Zubereitung:

Schalotten fein hacken und in 2 EL Butter in einem Topf anbraten. Risottoreis hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Champagner ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Nun nach und nach die Brühe zugießen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Den Parmesan unter das Risotto rühren und für 10 Minuten ruhen lassen.

Die Jakobsmuscheln und die Rispentomaten in etwas Olivenöl auf der Plancha oder in der Grillpfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Risotto in einen tiefen Teller füllen und mit den Jakobsmuscheln und den Tomaten garnieren.

