



Hauptspeise: Alexander Kumptner

Glasig gebratene Jakobsmuscheln und Carabineros mit einem Kürbis-Chili-Risotto, grünem Apfel und Petersilienschaum

Zutaten für 4 Personen

Für das Kürbis-Chili-Risotto:

1 Zwiebel
100-200g Muskatkürbis
300 g Risottoreis
1 EL Tomatenmark
200 ml Weißwein
0,75 - 1 Liter Fleischfond, heiß
200 g Butter
Salz, Pfeffer
100g Parmesan
Chili

Für das Risotto die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Kürbis in etwas Butter oder Öl glasig schwenken. Mit Salz und Chili würzen. Nun den Risottoreis dazugeben, tomatisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein wegreduzieren lassen. Nach und nach mit warmen Fond aufgießen, bis das Risotto bissfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der restlichen kalten Butter und Parmesan schön cremig vollenden.

Für den grünen Apfel:

1 Granny Smith Apfel
1 EL Honig
Etwas weißer Balsamico

Den Apfel in feine Scheiben schneiden und nach Geschmack mit etwas Honig und weißem Balsamico marinieren.

Für den Petersilienschaum:

2 Bund Petersilie
250 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
Etwas Butter
Salz

Die Petersilie in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Salzwasser abschrecken. Zusammen mit Sahne und Gemüsefond aufkochen, durch ein Sieb mixen und diesen Fond mit etwas kalter Butter zu einem Schaum aufmontieren.

Für die Jakobsmuscheln und Carabineros:

12 Stk. Jakobsmuscheln
8 Stk. Carabineros
Salz, Pfeffer
Olivenöl
3 Radieschen in dünnen Scheiben

Die Carabineros aus der Schale brechen, entdarmen und dann zusammen mit den leicht gesalzenen Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl schön glasig braten.

Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Carabineros in Stücke schneiden, die Jakobsmuscheln halbieren und darauf setzen. Die Apfel- und Radieschenscheiben darüber geben. Anschließend mit etwas Petersilienschaum beträufeln.