Rezept

Endivienrisotto mit Venusmuscheln

Ein Rezept von Endivienrisotto mit Venusmuscheln, am 07.07.2025

Zutaten

800 g	Venusmuscheln
1/2 l	Geflügelbrühe
1/4 l	Weißwein
250 g	Risottoreis
	Pfeffer
2	Zwiebeln
1 Scheibe	Schwarzbrot
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
4 EL	Butter
	Salz
1 Kopf	Endiviensalat
1/2 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Muscheln in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 10 Min. wässern. Dann alle offenen Muscheln mit dem Finger anschnipsen, wenn sie sich nicht schließen, wegwerfen. Knoblauch samt Schale anquetschen.

2. Brühe aufkochen. Öl in einem Topf erhitzen, darin Muscheln und Knoblauch 1 Min. bei starker Hitze anbraten. Mit Wein ablöschen und die Brühe aufgießen, zugedeckt 3 Min. kochen lassen. Muscheln in ein Sieb gießen, ablaufenden Fond auffangen. 100 ml Fond abmessen und für das Endiviengemüse beiseitestellen, Rest für den Risotto falls nötig mit Wasser auf 1 l auffüllen. Ein paar Deko-Muscheln beiseitelegen, bei den übrigen Muscheln das Fleisch aus den Schalen lösen, geschlossene Muscheln wegwerfen.

3. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen lassen. Darin den Reis 2 Min. andünsten, mit einem Drittel des Fonds aufgießen und bei mittlerer Hitze insgesamt 20 Min. garen. Dabei nach und nach den restlichen Fond angießen, bis ein cremiger Risotto entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Inzwischen den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Das Brot in einem elektrischen Blitzhacker fein zerkrümeln.

5. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter schmelzen lassen, Brotbrösel darin in 2-3 Min. knusprig braten, salzen, in eine Schüssel füllen. In der Pfanne wieder 1 EL Butter schmelzen und Zwiebeln und Endiviensalat darin 4 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitegestellten Fond aufgießen, Deko-Muscheln und Muschelfleisch dazugeben, einmal aufkochen.

6. Endiviengemüse und Muscheln samt Sauce unter den Risotto mischen, die übrige Butter einrühren, abschmecken. Risotto auf Tellern verteilen, mit den Brotbröseln bestreuen und sofort servieren.