

Coquilles St. Jaques mit Orangen-Ingwer-Risotto

Rezept für 4 Personen

Coquilles St. Jaques

Zutaten:

| | |
|------|----------------|
| 8 | Jakobsmuscheln |
| | Butter |
| ½ dl | Pastis |
| 2 dl | Rahm |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Zubereitung:

Coquilles waschen und mit Haushaltspapier abtupfen. Zuerst mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Butter kurz (ca.2 Min.) anbraten und mit dem Pastis flambieren. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratenrückstand mit Pastis auflösen, mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.

Die Coquilles nochmals kurz darin schwenken und servieren.

Orangen-Ingwer-Risotto

| | |
|---------|-------------------------------|
| 1 Tasse | Risottoreis |
| ½ Tasse | frisch gepressten Orangensaft |
| ½ Tasse | frische Hühnerbouillon |
| ½ | gehackte Schalotte |
| ½ TL | fein geriebener Ingwer |
| | wenig Butter |

zur Fertigstellung:

| | |
|------|-------------------------|
| ½ | Orange (Saft und Zeste) |
| ½ dl | Hühnerbouillon |
| 1 EL | Mascarpone |
| 2 EL | Butter |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung: (Kann gut vorbereitet werden)

Die Schalotte mit dem Ingwer in einer hochrandigen Pfanne in wenig Butter anschwitzen, den Reis dazugeben und mit dem Orangensaft sowie der Bouillon auffüllen. Das Ganze zugedeckt aufkochen lassen und im auf 120°C vorgeheizten Backofen 20 Min. ziehen lassen. **(Dabei nie den Deckel abheben!)** Das Risotto aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel auflockern und beiseite stellen.

Fertigstellung:

Das Risotto wieder auf eine heiße Platte stellen und nach und nach die Bouillon und den Orangensaft unter Rühren dazugeben. Den Mascarpone und die Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und den Orangenzen abschmecken. Mit „Kräuter“ garnieren.