

# Jakobsmuscheln auf Risotto verde mit Prosecco-Ingwer-Schaum

---

## Rezept/ Zutaten

### Jakobsmuscheln

16 g Jakobsmuscheln  
250 g Zanderfilet in kl. Stücke geschnitten  
130 ml Rahm  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
4 Rüebl  
25 g Butter  
2 EL Wermuth  
250 ml Gemüsebouillon  
25 g Baumnüsse, gehackt und geröstet  
30 g Butter  
2 Zucchini

### Risotto

330 g Risottoreis  
2 EL Olivenöl  
1,3 l Hühnerbouillon  
7 dl Weisswein  
130 g Butter  
100 g Parmesan  
400 g Erbsen  
Salz, Pfeffer

### Schaum

2 Schalotten gehackt  
250 ml Prosecco  
65 g Ingwer  
250 ml Fischfond  
200 ml Rahm  
65 g kalte Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Zanderfilet mit der Hälfte des Rahms, Eier, Salz, Pfeffer im Mixer pürieren, kalt stellen. Rüebl mit Butter anschwitzen. Mit Wermuth ablöschen. Gemüsebouillon zugeben und weichkochen. Restlichen Rahm zugeben, pürieren und durch Sieb streichen, kühl stellen. Nach dem Erkalten, Rüebl-püree mit Zanderpüree, Baumnüssen und Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini mit Sparschäler in 16 feine Streifen schneiden. Jeden Streifen auf Klarsichtfolie 4 x 10 cm legen, mit wenig Püree bestreichen. Jeweils 1 Jakobsmuschel darauf setzen und die Zucchinischeibe einwickeln. Röllchen aufstellen und etwas Püree obendrauf setzen. 5 Min. blanchieren.

Risotto zubereiten. Erbsen im Salzwasser blanchieren. 2/3 im Mixer pürieren. Pürierte und ganze Erbsen zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten, Prosecco und Ingwer aufkochen und auf 1/3 reduzieren. Fischfond zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Rahm dazu und 2 Min. kochen. Butter dazu und mit Stabmixer aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.