

Risotto mit Vongole Muscheln

In Italien sind diese Muscheln so klein und gut gewürzt, dass sie kaum Würze brauchen.

Zutaten für 4 Personen

1 kg frische Vongole
oder eine Dose
1 Liter leichte Bouillon
3 EL Olivenöl
2 EL gehackte, frische glatte Petersilie
2 TL gehackter Knoblauch
400 g Risottoreis
¼ TL Salz
¼ TL frischer schwarzer Pfeffer

Bei frischen Vongolemuscheln, Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen lassen. Die Muscheln hineingeben und mit geschlossenem Deckel 4 Minuten kochen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und beiseite stellen. Die Schalen und die ungeöffneten Muscheln wegwerfen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Petersilie und Knoblauch begeben, den Reis dazugeben und unter rühren anschwitzen bis der Reis glasig ist. Bouillon in Unterbrüchen begeben, immer wieder einkochen lassen. Ist der Reis weich, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln begeben und 3 Minuten durchwärmen. Sofort servieren.

Weintipp: Dazu passt trockener Riesling von der Mosel oder aus der Pfalz, ein feinfruchtiger Lugana vom Gardasee oder ein Viognier aus der neuen Welt.

Aus unserem Sortiment:

Riesling „Haus Klosterberg“ von Markus Molitor
Lugana „San Benedetto“ von Zenato