

Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargelrisotto und Tomatenpesto

Zutaten für das Pesto (für 4 Personen):

- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 2 EL geriebener Parmesan
- 3 EL Pflanzenöl
- Meersalz
- aus der Mühle: Weißer Pfeffer

Tomaten klein schneiden. Pinienkerne, Parmesan und Pflanzenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die geschnittenen Tomaten hinzufügen und erneut pürieren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Risotto:

- 500 g weißer Spargel
- 300 g grüner Spargel
- 700 ml Wasser
- Meersalz
- Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Risotto-Reis
- 100 ml trockener Weißwein
- 90 g Parmesan
- 2 EL kalte Butter
- 1 EL geschlagene Sahne

Weißer Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit Wasser, Salz und Zucker aufkochen, etwa 10 Minuten ziehen lassen und dann passieren. Die Spargelstangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Reis darin unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die weißen Spargelstücke dazugeben. Den Spargelfond angießen und alles etwa 20 Minuten garen.

Grünen Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen klein schneiden und in einen Topf geben. Etwas Salz und Zucker hinzufügen und bei leichter Hitze zugedeckt 5 bis 10 Minuten weich dünsten. Anschließend pürieren.

Parmesan reiben. Spargelpüree, Parmesan, Butter sowie die geschlagene Sahne unter das Risotto rühren und den Herd ausschalten. Mit Salz abschmecken.

Zutaten für die Jakobsmuscheln:

- 8 küchenfertige Jakobsmuscheln
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- aus der Mühle: Weißer Pfeffer

Jakobsmuscheln kalt abspülen und sehr sorgfältig trocken tupfen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Muscheln darin je 2 Minuten auf beiden Seiten braten. Salzen und zugedeckt beiseitestellen.

Koch/Köchin: Frank Buchholz/Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen