SKALDJUR

Skaldjursrisotto

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Skaldjursrisotto - lyxig italiensk rätt.

INGREDIENSER

Musselkok och buljong
2 msk olivolja
1 kg blåmusslor
1 kg kammusslor
0.5 st fänkål
0.5 st röd paprika
1 st gul lök
0.25 st rotselleri
3 dl vitt vin, torrt
6 dl fisk- eller hummerbuljong
1 st lagerblad
1 krm timjan
0.5 tsk svartpeppar
0.5 tsk salt

Skaldjur
4 st havskräftor, kokta
1 st hel hummer, kokt
1 alla skalen från hummern och havskräftorna
1 all silad buljong från musslorna

Ris
2 msk olivolja
2 dl avorioris
1 st vitlöksklyfta
2 st schalottenlök
1 nypa saffran (anpassa mängd efter personlig smak)
1 st morot
0.5 st gul paprika
0.5 st röd paprika
6 dl (riktmärke) buljong (från musslor och koket med skalen)
1 dl parmesanost, riven

GÖR SÅ HÄR

1. Borsta, skölj och skrapa av musslorna noggrant. Kolla noga så att ingen mussla är öppen eller trasig.
2. Dela grönsakerna i ½ cm stora tärningar. Lägg de grönsaker åt sidan som ska vara till risotton.
3. Värm upp en stor kastrull med olivoljan och häll i alla musslorna och rör runt.
4. Tillsätt nu de grönsaker som är delade i bitar som tillhör Musselkok & buljong i kastrullen. Häll över vinet och buljongen, samt lagerblad och timjan.
5. Lägg på ett lock och låt det ånga i cirka 5 minuter tills alla musslor har öppnat sig ordentligt. Kasta de som inte har öppnat sig.
6. Dela hummern på mitten och ta ut hummerköttet. Skala havskräftorna och ta ur kräftköttet, lägg alltsammans i en skål.
7. Krossa hummer- och havskräftskalen lite lätt och lägg i en ny kastrull, sila över fonden från musslorna.
8. Låt fonden nu stå och sjuda i ca 15 minuter så att den får en starkare smak av skalen, sila sedan av skalen. Spara fonden till risotton.

9. Pilla ut köttet från musslorna och lägg det i skålen med hummer- och havskräftköttet.

10. Nu kommer vi till själva tillagningen av risotton. Skala och finhacka löken och skär de grönsaker som vi har kvar i ½ cm stora tärningar (om du inte redan gjorde det i början).

11. Värm upp en tjockbottnad kastrull med olivolja och häll i avorioriset. Rör om riset med olivoljan och fräs försiktigt tills det har blivit lite genomskinligt.

12. Tillsätt sedan de skurna grönsakerna, vitlöken och saffran. Låt fräsa med någon minut. Rör om i kastrullen och börja sedan hälla i den färdiga buljongen med 1 deciliter i taget.

13. Rör om och låt det koka försiktigt, späd på med mer buljong vart efter det kokar in i riset. Använd bara den mängd buljong som behövs (6 dl är riktmängd). Efter cirka 20 minuter så börjar riset bli färdigt och risotton krämig. Konsistensen skall vara lätt, inte som en gröt.

14. Avsluta med att hälla i den rivna parmesanosten och alla skaldjur. Vänd om försiktigt på låg värme.

15. Garnera risotton med de ståtliga havskräftsklorna och servera på varma tallrikar.