

# Hummerkrabben

## AUF TRÜFFEL-RISOTTO



### Zutaten für 4 Personen – als Vorspeise:

- 200 g Risotto-Reis
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 EL Trüffel-Öl
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 4 Hummerkrabbenschwänze mit Schale
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- etwas Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- gehobelter Parmesan zum Bestreuen

### Von Lacroix benötigen Sie:

- 1 Glas Trüffel-Carpaccio
- 1 Glas Kalbs Fond, 400 ml
- 1 Glas Geflügel Fond, 400 ml

### Zubereitung:

Den Risotto-Reis waschen und gut abtropfen lassen. Die Hummerkrabbenschwänze zu  $\frac{3}{4}$  längs durchschneiden, den Darm entfernen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Fonds zusammen in einem Topf erhitzen. In einer Sauteuse das Trüffel-Öl und 1 EL Butter zerlaufen lassen und die Schalottenwürfel und den Risotto-Reis darin glasig andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, anschließend mit dem heißen Fond aufgießen und ca. 12 Minuten auf kleiner Flamme

köcheln lassen. Dabei öfter umrühren. In der Zwischenzeit restliche Butter und das Olivenöl erhitzen und die Hummerkrabbenschwänze 4–5 Minuten auf beiden Seiten braten. Das Trüffel-Carpaccio unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer würzen, auf warme Teller verteilen, die Hummerkrabbenschwänze daraufsetzen und mit Petersilie bestreut sofort servieren. Nach eigenem Gusto mit gehobeltem Parmesan bestreuen.