

## Risotto di mare met sint-jakobsnoten, citroen en krokant wafeltje

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### INGREDIËNTEN (4 porties)

#### Risotto di mare met sint-jakobsnoten

- o 250 g carnarolirijst
- o 200 g venusschelpen
- o 400 g kokkels
- o 80 ml Franciacorta Brut wijn
- o 1 l visfumet
- o 150 g sint-jakobsnoten
- o **80 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o **10 g vloeibare gebruinde boter van Corman**
- o 40 g krokante boterwafel
- o Citroenpoeder naar smaak

### BEREIDING

#### Risotto di mare met sint-jakobsnoten

Bereidingstijd: 30 minuten

- Stoof de venusschelpen met de helft van de **vloeibare geklaarde boter** en een deel van de wijn, bak ze op hoog vuur met het deksel op de pan tot de schelpen opengaan.
- Uit de schelpen halen en het kookvocht apart zetten.
- Doe een beetje **vloeibare geklaarde boter** in een pan en bak de rijst eventjes aan, voeg dan het kookvocht van de venusschelpen en de visfumet toe.
- Zet het vuur hoog en blijf roeren.
- Doe de **vloeibare geklaarde boter** op de sint-jakobsnoten en bak ze snel in een antikleefpan.
- Voeg tijdens het bakken de **vloeibare gebruinde boter** toe om de karamellisering te versterken.
- Haal van het vuur als de schelpen al dente zijn.
- Voeg de venusschelpen toe en roer de **vloeibare geklaarde boter** en de resterende wijn eronder.

#### Afwerking

- Doe de risotto op een schotel met in het midden de sint-jakobsnoten, breng op smaak met citroenpoeder en werk af met het krokante wafeltje.

## Risotto di mare met sint-jakobsnoten, citroen en krokant wafeltje

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### INGREDIËNTEN

#### Visfumet

##### Ingrediënten voor ongeveer 2 l

- o 3 l water
- o 500 g visgraten en stukken van witte vis
- o **50 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o 600 g prei
- o 75 g ui
- o 50 g champignons
- o 1 bosje aromatische kruiden
- o 200 g witte wijn

#### Aromatische kruiden

##### Ingrediënten voor 1 bos

- o 20 g prei
- o 2 g witte peperkorrels

### BEREIDING

#### Visfumet

##### Bereidingstijd: 30 minuten

- Hak de graten en de stukken witte vis aan stukken.
- Snijd het witte stuk van de prei fijn en daarna de champignons.
- Spoel dit af onder koud stromend water en giet af.
- Verwarm de **vloeibare geklaarde boter** in een braadpan, voeg hier de groenten aan toe en roer een paar minuten.
- Voeg de vis toe en laat gelijkmatig bruinen.
- Blus met de wijn en laat die verdampen.
- Ga verder door koud water toe te voegen.
- Breng aan de kook, zet het vuur laag, verwijder het schuim en voeg de aromatische kruiden toe.
- Laat 20 minuten zachtjes sudderen en verwijder het schuim als dat nodig is.
- Filter de fond met behulp van een fijn vergiet en laat snel afkoelen.

#### Aromatische kruiden

##### Bereidingstijd: 2 minuten

- Wikkel alles in de preibladeren en maak vast met keukentouw.

## Risotto di mare met sint-jakobsnoten, citroen en krokant wafeltje

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### INGREDIËNTEN

#### Citroenschil poeder

##### Ingrediënten voor 50 g

- o 200 g poedersuiker
- o 200 g water
- o 100 g citroenschil

#### Krokante boterwafel

##### Ingrediënten voor 225 g

- o 25 g 00-bloem
- o 125 g water
- o **75 g vloeibare geklaarde boter van Corman**

### BEREIDING

#### Citroenschil in poedervorm

##### Bereidingstijd: 12 uur

- Breng het water en de suiker aan de kook, voeg de citroenschillen toe en blancheer ze gedurende 30 seconden.
- Droog minstens één nacht in een droogoven op 55 °C.
- Meng alles zodat het een poeder wordt.

#### Krokante boterwafel

##### Bereidingstijd: 15 minuten

- Meng alle ingrediënten.
- Verhit een antikleefpan en doe er een klein beetje van de ingrediënten in, laat dit rustig drogen tot u een mooi krokant geheel krijgt.

### TIPS

#### De vloeibare gebruinde boter voor:

- **Geroosterd, geblancheerd of gekookt vlees, vis en groenten napperen**, om de geur en de smaak te versterken en te verrijken.

#### De vloeibare geklaarde boter voor:

- **Vis, vlees en groenten stoven**: men raadt aan alle ingrediënten koud toe te voegen en de boter erover te gieten. Afdekken en beginnen met stoven. Met deze techniek worden alle ingrediënten bereid zonder ze te karamelliseren.
- **Boter aan de risotto toevoegen**: vooral ideaal voor risotto op basis van vis, waarbij de smaak extra tot zijn recht komt.