



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## HUMMER- UND KRABBen-RISOTTO



**HAUPTZUTAT**  
Hummer & Krabben

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
1,5 Stunden

**PORTIONEN**  
4-6

Genießen Sie die Fülle des Meeres mit diesem reichhaltigen Meeresfrüchte-Risotto, gespickt mit saftigen Stücken vom Hummer und Königskrabben.

Der Hummer und die Krabben werden zunächst in der Schale mit Weißwein und aromatischem Fenchel gekocht, wodurch eine herrlich duftende Meeresfrüchtebrühe entsteht, aus der anschließend ein einfaches, aber raffiniertes Risotto zubereitet wird. Saftige Tomaten und frische Kräuter werden zusammen mit gehackten Krustentieren zum Risotto hinzugefügt und sorgen für ein herzhaftes Sommergericht.

### ZUTATEN

#### Für die Schalentier- und Meeresfrüchtebrühe:

- 30 g Butter
- 2 Schalotten, halbiert
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Fenchelknolle, geviertelt
- 2 Karotten, halbiert
- Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Wasser
- 240 ml Weißwein
- 2 kleine ganze Hummer/Flusskrebse, jeweils ca. 680 g
- 1 kg Königskrabbenbeine

#### Für das Risotto:

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- Salz
- 1 große Knoblauchzehe, gerieben oder gehackt
- 360 g Arborio-Reis
- 240 ml trockener Weißwein, z. B. Chardonnay
- 1 l Meeresfrüchtebrühe, plus ggf. mehr nach Bedarf
- 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 30 g Butter
- 4 EL frische Kräuter (z. B. Dill, Fenchelgrün, Basilikum), fein gehackt
- 680 g gekochtes Krebs- und Hummerfleisch, grob gehackt
- 50 g geriebener Parmigiano Reggiano



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## ZUBEREITUNG

### Für die Schalentier- und Meeresfrüchtebrühe:

- 1) Die Butter in einem runden Bräter bei mittlerer Hitze zerlassen. Dann Schalotten, Knoblauch, Fenchel und Karotten zusammen mit einer großen Prise Salz in den Bräter geben. Für ca. 5 Minuten sautieren, bis die Zutaten leicht anbräunen und karamellisieren. Tomatenmark hinzufügen und 30 Sekunden lang garen.
- 2) Den Bräter mit dem Wasser und Weißwein ablöschen und alles zum Köcheln bringen. Die ganzen Hummer/Flusskrebse und Krabbenbeine in den Bräter auf das Gemüse legen. Den Deckel aufsetzen und ca. 12 Minuten köcheln lassen, bis die Hummer/Krebse durchgegart und fest sind. Krabben und Hummer/Krebs aus dem Topf nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.
- 3) Die Meeresfrüchtebrühe durch ein Sieb in einen separaten Topf gießen und bei niedriger Hitze warm halten. Sobald die Meeresfrüchte kalt genug sind, um weiterverarbeitet werden zu können, das Fleisch aus den Schalen lösen und beiseitestellen.

### Für das Risotto:

- 4) Den Boden eines Gourmet-Profitopfes leicht mit Olivenöl einpinseln. Den Gourmet-Profitopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald er heiß ist, die Zwiebeln zusammen mit einer Prise Salz hinzugeben. Ca. 5 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis die Zwiebeln weich und glasig werden. Dann den Knoblauch hinzufügen und etwa 30 Sekunden lang mitbraten, bis er zu duften beginnt.
- 5) Den Reis hineingeben und umrühren, sodass er mit Öl benetzt ist. Dann gleichmäßig im Topf verteilen und ca. 30 Sekunden anrösten, bis er nussig duftet. Den Wein hineingeben und so lange rühren, bis er vom Reis aufgesogen wurde.
- 6) Nun die Meeresfrüchtebrühe Kelle für Kelle (ca. 240 ml) unter ständigem Rühren hinzugeben. 120 ml Brühe mit den Tomaten, der Butter, frischen Kräutern, dem Fleisch der Krabben und Hummer und dem Parmigiano Reggiano vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Copyright Foto/Rezept © 2025 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)