

Saffraan risotto met gamba's en prosecco sabayon (aangepast)



40 personen

Ingrediënten

- Goede klont boter
- 1200 gram risotto rijst (30 gram p.p.)
- 1 fles prosecco
- 7 zakjes saffraan van 0,05 gram (evt. koenjit toevoegen voor extra gele kleur)
- 2 liter garnalenfond
- 4 liter gevogelte fond
- 1 pakje parmezaanse kaas naar smaak
- 125 ml room
- 150 gram zeekraal

Prosecco sabayon

- 8 eidooiers
- 8 halve gevulde eierschalen met prosecco
- 4 halve gevulde eierschalen met garnalenfond

Gebakken gamba's

- Flink scheut olijfolie
- 8 teentjes knoflook
- 120 gamba's
- 1 theelepel chiliflakes
- peper en zout naar smaak

Garnering

- 4 potjes zalmforel-eitjes

Instructies

1. Verhit de boter in een diepe pan. Bak hier de risotto rijst zo'n 2 minuutjes in aan. Blus af met een scheut prosecco. Voeg dan de saffraan toe en roer even door.
2. Voeg dan telkens soeplepel voor soeplepel de bouillon toe. Voeg telkens weer een nieuwe lepel als de vorige volledig is opgenomen door de rijst. Na ongeveer 20 minuten is je rijst gaar en is alle bouillon op.
3. Breng de risotto op smaak met de geraspte parmezaanse kaas, eventueel zout en peper en voeg een scheutje room toe. Roer alles goed door.

Prosecco sabayon

1. Scheid de eieren zodat je alleen de eidooiers hebt. Je hebt nu een paar halve eierschalen over. Vul 1 halve eierschaal 8x met prosecco en doe dit bij de eidooiers. Vul de halve eierschaal nu 4x met gamba- of visbouillon en voeg dit ook toe aan de eidooiers. Klop dit eerst koud goed door elkaar!
2. Gaar de eidooiers au bain-marie met de prosecco en bouillon. Klop goed met de garde net zolang totdat je een mooie dikke en heel erg luchtige saus hebt.

Gebakken gamba's

1. Verhit de olie in een pannetje. Maak de knoflook schoon en pers deze uit. Bak de knoflook samen met de gamba's, een snuf chili en wat zout en peper totdat de gamba's net warm zijn. Houd warm onder aluminiumfolie.

Opmaken

1. Meng de helft van de rucola en de helft van de zeekraal door de risotto (serveer de rest er eventueel als bijgerecht bij) en roer goed door.
2. Schep de risotto op de borden, schep op elk bord 3 gamba's en schep er wat sabayon half overheen. Garneer met de zalmeitjes.