

## Risotto mit Garnelen

### Für 2 Personen

80 g Risottoreis	200 g Garnelen, mit Schale	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 g Parmesan	50 g Butter
0,25 Bund Petersilie, kraus	1 Prise Safran-Fäden	1 Prise Safran-Pulver
100 ml Weißwein, trocken	1000 ml Rinderfond	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Rinderfond aufkochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel andünsten. Den Reis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Rinderfond hinzugeben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Den Parmesan reiben, mit der Butter in das Risotto geben und gut verrühren. Das Safran-Pulver ebenfalls zugeben und gut verrühren. Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Die Garnelen zugeben und anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Risotto auf Tellern anrichten und die Garnelen zugeben. Das Ganze mit der Petersilie und Safran-Fäden bestreuen und servieren.

Francois Rominger am 25. März 2010