

## Risotto mit Riesen-Garnelen

### Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	100 g Carnarolireis	10 Kirschtomaten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	100 g Büffelmozzarella
50 ml trockener Weißwein	300 ml Fischfond	6 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	0,25 Bund Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis zusammen mit dem Tomatenmark dazu geben, glasig anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Fischfond dazu geben und unter ständigem Rühren gar kochen. Die Basilikumblätter abzupfen, klein hacken und mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermischen. Den Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden. Die zweite Knoblauchzehe anschließend abziehen und in Scheiben schneiden. Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Anschließend die Garnelen aus der Pfanne nehmen und zum Warmstellen in den Backofen geben. In der Pfanne mit dem verbliebenen Öl die Kirschtomaten und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch anbraten. Den Büffelmozzarella zum Risottoreis geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Garnelen aus dem Backofen nehmen. Das Risotto mit den Riesen-Garnelen und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Letizia Füssenich am 23. August 2010