

Garnelen in Beurre blanc mit Vanille und Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

8 Riesen-Garnelen	150 g Risottoreis	15 g Parmesan
1 Schalotte	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g eiskalte Butter	15 g Butter	1 EL Orangensaft
100 ml Champagner	3 EL Olivenöl	60 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In einem kleinen schweren Topf den Champagner mit den Schalottenwürfeln bei kleiner Hitze bis auf zwei Esslöffel reduzieren. Dann zwei Esslöffel Wasser und eine halbe aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Die eingefrorenen Butterwürfel nun langsam, nach und nach, mit einem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren. Mit Salz, Pfeffer, dem Orangensaft und etwas Zitronensaft abschmecken, beiseite stellen und nachziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen. In der Zwischenzeit zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Garnelen vom Kopf und der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen in dem Olivenöl anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl kurz anschwitzen, den Knoblauch und den Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, nach und nach den heißen Fond dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Die Schale von einer Zitrone reiben und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Die Butter unterrühren. Die Petersilie schneiden und dazugeben. Das Risotto auf einem Teller anrichten und die Garnelen darauf geben. Mit der Beurre blanc garnieren und servieren.

Elke Möller am 07. Februar 2013