

Risotto alla Milanese mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

200 g Risotto	3 Riesen-Garnelen	1 Zwiebel
50 g Parmesan	1 TL Rosmarin	1 TL Thymian
1 TL Oregano	1 Briefchen Safranfäden	500 ml Rinderfond
500ml Gemüsefond	125 ml Grauburgunder	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Rinderfond erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Den Risotto zugeben, glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond nach und nach aufgießen. Den Safran in etwas Wasser auflösen und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Rosmarin, Thymian und etwas Oregano anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan unter das Risotto geben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 07. Mai 2013