

Zitronen-Risotto mit Feigen und Garnelen im Parma-Mantel

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Risottoreis
50 g Parmesan	2 Feigen	1 Zwiebel
1 unbehandelte Zitrone	900 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
40 g Butter	1 TL Zucker	15 g Pinienkerne
3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit dem Gemüsefond erwärmen. Den Rosmarin zupfen und fein hacken, einen halben Zweig zum Garnieren beiseitelegen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Den Schinken längs halbieren, den Parmesankäse fein reiben. Einen Topf mit 20 Gramm der Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und glasig andünsten. Den Reis hinzufügen und für kurze Zeit mit andünsten, dabei umrühren. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und den warmen Gemüsefond nach und nach, unter ständigem Rühren, langsam hinzufügen. Leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Eine Pfanne erhitzen, die Pinienkerne darin kurz anrösten und zur Seite stellen. Die Feigen waschen, vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit der restlichen Butter und dem Zucker bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Die Feigen von beiden Seiten anbraten. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Den Parma-Schinken um die Garnelen wickeln und in Öl anbraten, bis sie weiß werden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft, Zitronenabrieb, den Parmesankäse, die Pinienkerne und den gehackten Rosmarin unter den Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zitronenrisotto mit den Feigen und den Garnelen im Parmamantel auf Tellern anrichten, mit dem Rosmarinzweig garnieren und servieren

Thomas Regenhard am 26. August 2013