

# Riesling-Risotto mit Riesen-Garnelen und Fenchel-Gemüse

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	150 g Risottoreis	30 g Parmesan
10 Cocktailtomaten	1 unbehandelte Zitrone	1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	5 Öl-Tomaten
500 ml Gemüsefond	100 m trockener Weißwein	40 ml Anisschnaps
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 TL Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben, kurz mit anbraten und das Ganze anschließend mit dem Riesling ablöschen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis zugedeckt für acht Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Einen Topf mit dem Gemüsefond, dem Lorbeerblatt und dem Knoblauch erwärmen. Das Risotto zurück auf den Herd stellen und 20 Minuten lang garen lassen. Das Ganze immer wieder mit dem Fond aufgießen und ständig Rühren. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm und Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die eingelegten Tomaten klein schneiden. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Cocktailtomaten waschen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Garnelen darin scharf anbraten. Etwas Butter, die getrockneten Tomaten, die Cocktailtomaten, den Rosmarin und den Thymian ebenfalls in die Pfanne geben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fenchel waschen, putzen, halbieren, vom Stunk befreien und in Streifen schneiden. Das Fenchelgrün grob hacken. Die Fenchelsamen zerstoßen und anbraten. Die Fenchelstreifen dazu geben, nach kurzer Zeit mit dem Anisschnaps ablöschen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend das Fenchelgrün dazugeben. Den Parmesan reiben, die Zitrone in zwei Hälften teilen und den Saft auspressen. Den Parmesan zusammen mit etwas Butter in das Risotto geben, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Riesling-Risotto mit den Riesen-Garnelen und dem Fenchelgemüse auf Tellern anrichten, mit den Cocktailtomaten garnieren und servieren.

Franziska Schmitt am 28. August 2013