

Kresse-Risotto mit Riesen-Garnelen und grünem Spargel

Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	250 g Carnarolireis	200 g grüner Spargel
50 g Gartenkresse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	150 g Butter	50 g Parmesan
250 ml Weißwein	750 ml Hühnerfond	1 EL Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Reis zugeben mit anschwitzen, mit dem Weißwein und einkochen lassen. Den Fond in einem Topf erwärmen und den Reis nach und nach damit auffüllen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Darm, Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Vom Spargel die Enden abbrechen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen zusammen mit dem Knoblauch in der heißen Butter glasig anbraten. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und den grünen Spargel darin anbraten. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit der Butter und dem Parmesan binden. Zum Schluss die Kresse unterrühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter den Reis heben. Abschließend die Kresse unterrühren. Das Risotto mit dem grünem Spargel und den Riesen-Garnelen auf einem Teller anrichten und servieren.

Julia Wiesmann am 23. Januar 2014