

# Gebratene Garnelen mit Risotto und Blattspinat

## Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	175 g Risottoreis	100 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
30 g Parmesan	50 g Butter	600 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin	1 Chilischote	Olivenöl, Balsamicoessenz
Salz, Pfeffer		

Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Parmesan reiben. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, kleinhacken und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und anschließend solange dünsten, bis die Körner anfangen zu glänzen. Unter Rühren nach und nach mit einer Kelle den Gemüsefond hinzufügen, bis der Reis gar ist (ca. 20-25 Minuten). Anschließend den Zitronensaft, die Zitronenschale sowie den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, den Darm entfernen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien und klein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz mit den gehackten Chilischoten, den Knoblauchzehen und dem Rosmarinzwig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen mit dem Risotto und dem Blattspinat auf zwei Tellern anrichten und mit Balsamicoessenz dekorieren.

Julia Schlegel am 22. April 2014