

Risotto mit Garnelen und Spinat

Für zwei Personen

350 g Garnelen	350 g Reis	250 g Blattspinat, TK
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
65 g Butter	60 g Parmesan	1 L Gemüsefond
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Zitronengras
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit dem Gemüsefond erhitzen und den aufgetauten Spinat ausdrücken. Etwas von der Zitronenschale abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Einen weiteren Topf mit 30 Gramm Butter erhitzen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in dem Topf glasig anschwitzen. Anschließend den Reis dazugeben und für 20 Minuten garen. Nach und nach etwas Fond dazu geben, bis der gesamte Fond aufgesogen ist. Etwas von dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft dazugeben. Die restliche Butter zusammen mit dem Spinat zu dem Reis geben. Den Parmesan reiben, ebenfalls dazu geben und alles vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen eine Pfanne etwas erhitzen und die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Eine Hälfte der Garnelen anschließend zusammen mit dem Thymian- und Rosmarinzweig anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend die Garnelen zu dem Risotto geben und alles gut vermengen. Die andere Hälfte der Garnelen auf dem Zitronengras aufspießen und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Das Risotto mit Garnelen und Spinat auf Tellern anrichten, mit dem Garnelenspieß garnieren und servieren.

Anika Waak am 05. Juni 2014