

# Riesen-Garnelen, Radicchio-Safran-Risotto, Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

125 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	25 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond
350 ml Gemüsefond	25 ml grünes Olivenöl	65 g Parmesan
50 g Butter	1 Prise Safran	Safranfäden
Meersalz, Pfeffer		

**Für die Riesen-Garnelen:**

4 Riesen-Garnelen	1 Zitrone	Olivenöl
-------------------	-----------	----------

**Für den Gurkensalat:**

1 Gurke	1 Bund Dill	100 ml heller Essig
Salz, Pfeffer		

Zunächst die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und das Olivenöl hinzugeben. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides im Topf andünsten und anschließend den Reis hinzugeben. Unter ständigem Rühren zwei Minuten ziehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit etwas Fisch- und Gemüsefond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, wieder mit dem restlichen Fisch- und Gemüsefond aufgießen. Das Risotto für zwanzig Minuten garen lassen. Ab und zu umrühren. In der Zwischenzeit den Radicchio putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb für das Risotto beiseite stellen. Einen Esslöffel Zitronensaft zu den Garnelen geben. Für den Salat die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Dill fein hacken und mit dem Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter zu dem Risotto geben und den Parmesan darüber hobeln. Etwas Meersalz, Pfeffer, den Zitronenabrieb und eine Prise Safran untermengen. Den Radicchio unterheben. Das Risotto mit je zwei Garnelen und dem Salat auf Tellern anrichten. Einige Safranfäden sparsam darauf verteilen, mit einem Spritzer Zitrone beträufeln und servieren.

Lena Oesterreich am 24. November 2014