

Tomatisiertes Risotto mit Garnelen

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

4 Garnelen	1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
Chiliflocken	schwarzer Pfeffer	Salz

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	200 g Cherrytomaten	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Knolle frischen Knoblauch	100 g Parmesan, am Stück	100 g Butter
200 ml trockener Weißwein	200 ml Brühe	2 EL Tomatenmark, Oro di Parma
Olivenöl	Zucker	grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Cherrytomaten mit dem Strunk waschen und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer, grobem Meersalz und etwas Zucker würzen, dann in den Ofen stellen. Für das Risotto die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Butter und etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebelmischung darin andünsten und mit ein wenig Zucker karamellisieren. Den Risottoreis hinzugeben und mit anschwitzen.

Das Risotto abwechselnd mit Brühe und Weißwein ablöschen, dabei stets umrühren und Flüssigkeit verkochen lassen.

Den Parmesan reiben. Das Risotto mit dem Parmesan würzen und mit zwei Esslöffeln Tomatenmark verfeinern. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen putzen und waschen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Rosmarin hineinlegen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Den Knoblauch zusammen mit der Chilischote hinzufügen, die Garnelen in die Pfanne geben und zwei Minuten von beiden Seiten anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Chili Flocken würzen.

Das Risotto mit den karamellisierten Tomaten und den Garnelen anrichten und servieren.

Johanna Gerber am 13. April 2015