

Gebratene Cognac-Garnelen mit Tomaten-Risotto

Für zwei Personen

Für die Garnelen :

4 Riesengarnelen	2 Zehen Knoblauch	2 EL Tomatenmark
3 EL Cognac	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Risotto:

120 g Risottoreis (Arborio)	3 Ochsenherztomaten, groß	1 Zwiebel, groß
100 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond	60 g geriebener Emmentaler
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für das Risotto die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Risottoreis zu den Zwiebeln geben und bei kleiner Hitze unter Rühren kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen sowie nach und nach den Fond unter Rühren dazugeben, bis das Risotto schön cremig ist. Kurz vor Garende die Tomatenwürfel und den geriebenen Käse untermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Basilikum würzen.

Die Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Garnelen zugeben und kurz anbraten bis sie sich rosa verfärben. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark würzen und mit dem Cognac ablöschen.

Die Riesengarnelen mit dem Risotto auf Tellern anrichten, mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 15. Oktober 2015