

# Safran-Risotto mit Garnelen und Rucola-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für das Safranrisotto:**

250 g Risottoreis	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	100 g kalte Butter	750 ml Hühnerfond
250 ml Weißwein	0,2 g Safran	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnelen:**

4 Garnelen	1 Zehe Knoblauch	4-5 Zweige Thymian
Butter	Chiliflocken	Salz
Pfeffer		

**Für das Rucolapesto:**

1 Bund Rucola	1 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch
40g Pinienkerne	100 ml Olivenöl	Salz

Den Hühnerfond in einem Topf mit den Safranfäden erhitzen.

Für das Risotto Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Reis mit etwas Hühnerfond und Weißwein aufgießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, noch etwas Hühnerfond aufgießen unditerrühren, bis der Reis bissfest gegart ist. Parmesan reiben. Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Garnelen diese längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen Knoblauch, Thymianzweige und Garnelen darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Für das Rucolapesto Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rucola waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Knoblauch, Petersilie, Rucola und Pinienkerne fein pürieren. Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Safranrisotto mit Garnelen und Rucolapesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 28. April 2016