

Meeresfrüchte-Risotto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

| | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|
| 4 Riesengarnelen | 4 ausgelöste Jakobsmuscheln | 100 g TK-Meeresfrüchte |
| 200 g Risottoreis | 10 Cherrytomaten | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 100 g Parmesan | 20 ml trockener Weißwein |
| 200 ml Gemüsefond | 200 ml Fischfond | 1 EL Tomatenmark |
| $\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver | $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie | 2 EL Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Risotto die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in einem großen Topf mit Butter glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und mit Tomatenmark ca. 3 Minuten kräftig anrösten. Den Risotto mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.

Garnelen von der Schale befreien, sorgfältig putzen und entdarmen. Muscheln abbrausen und trockentupfen. Riesengarnelen mit den Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit wenig Butter ca. 3 Minuten beidseitig scharf anbraten.

Angetaute Meeresfrüchte in den Risotto geben und einmal aufkochen lassen. Tomaten waschen, trocknen, halbieren und mit Paprikapulver unterrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und unter den Risotto heben.

Den Meeresfrüchte-Risotto mit den gebratenen Garnelen und Muscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Bettina Peer am 01. September 2016