

# Zitronen-Risotto, Büffelmozzarella, Black Tiger Prawns

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto :**

200 g Risottoreis	1 Stange Staudensellerie	1 Zitrone (Saft, Abrieb)
1 Schalotte	3 Zehen Knoblauch	150 ml trockener Weißwein
1L Gemüsefond	1 Kugel Büffelmozzarella	100g Parmesan
100g Butter	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Black Tiger Prawns:**

6 große Black Tiger Prawns	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili
Olivenöl		

**Für den frittierten Salbei:**

1 Bund Salbei	300 ml Sonnenblumenöl	Salz
---------------	-----------------------	------

**Für das Risotto :**

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sellerie schälen und fein würfeln. Olivenöl in die Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Sellerie glasig anbraten. Risottoreis hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein reduzieren lassen. Nach und nach Fond zugießen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Büffelmozzarella klein schneiden. Schalen der Zitrone reiben und den Abrieb auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Parmesan reiben und etwas Käse als Garnitur bei Seite stellen. Wenn das Risotto gar ist und eine schöne Bissfestigkeit hat, Mozzarella hinzugeben und glattrühren. Zitronenschale und –Saft hinzugeben und unterrühren. Restlichen Parmesan und Butter unterheben und Risotto cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Black Tiger Prawns:**

Die Garnelen waschen und trockentupfen.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen glasig braten. Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch und Chili hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den frittierten Salbei:**

Öl in einem Topf erhitzen. Salbei abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Salbeiblätter mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen und im erhitzten Öl kross frittieren. Blätter auf Küchenpapier ausfetten lassen und mit Salz bestreuen. Knoblauchscheiben aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier geben.

Das Risotto auf den Tellern anrichten, Black Tiger Prawns darauf anrichten, mit frittierten Salbei, Knoblauchscheiben und Parmesan garnieren und servieren.

Leila Irik am 19. Juni 2017