

Riesengarnelen mit Riesling-Risotto und Sommer-Salat

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

5 Riesengarnelen	1 Knolle Knoblauch	2 rote Chili
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

500 g Risottoreis	1 Zwiebel	750 ml Gemüsefond
250 ml Riesling	300 g Parmesan	250 g Sahne
Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Sommersalat:

300 g bunte Salate	1 rote Paprika	4 Radieschen
1 EL milder Senf	100 ml Weißweinessig	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

Die Garnelen schälen, Darm entfernen und unter kaltem Wasser abspülen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chilischoten halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Knoblauch, Chili und Tomaten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben. Thymian abrause, trocken wedeln und später als Garnitur verwenden.

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl glasig andünsten. Risottoreis dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Fond angießen und unter ständigem Rühren den Reis bissfest kochen. Parmesan reiben. Mit Parmesan, Zucker, Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken.

Für den Sommersalat:

Die Salate waschen und trocken schleudern. Paprika und Radieschen abrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Zum Salat geben. Senf, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen und über den Salat geben.

Die gebratene Riesengarnelen mit Riesling-Risotto und Sommersalat auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Daniel Rose am 24. Juli 2017