

Tintenfisch-Risotto, Garnelen, Tomaten, Koriander-Pesto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	1 Limette (Saft)	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	100 ml Sahne
30 g kalte Butter	500 ml Gemüsefond	200 ml trockener Weißwein
1 EL Weißweinessig	2 Zweige Thymian	2 Zweige Estragon
2 Zweige Majoran	1 Zweig Oregano	1 TL gemahlener Piment
1 Msp. Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Risotto-Einlage:

250 g-Erbesen	6 mittelgroße Tintenfische	1 Limette (Saft)
50 ml trockener Weißwein	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für das Garnelen-Topping:

2 Carabineros	4 Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen
1 Limette (Saft)	1 Zweig Rosmarin	20 g Butterschmalz
10 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Korianderpesto:

2 Bund Koriander	3 cm Ingwerknolle	1 Limette (Saft)
1 Knoblauchzehe	30 g Cashewkerne	40 ml Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten:

200 g rote Cocktailtomaten	10 g Butter	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Wan-Tan-Cracker:

100 g WanTan Teigblätter	150 ml Sesamöl
--------------------------	----------------

Für die Garnitur:

1 Kasten Kresse

Für das Risotto:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch glasig andünsten, Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein und Fond ablöschen. Sahne hinzugeben. Majoran, Thymian, Oregano und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Muskat, Piment, Limettensaft, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Estragon und Majoran abschmecken und unter rühren 20 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter und geriebenem Parmesan aufmontieren.

Für die Risotto-Einlage:

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wasser in einem Topf mit Zucker und Salz erhitzen. Erbsen darin ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen und in Eiswasser geben.

Sepia waschen, trocken tupfen und in ca. 2cm große Ringe schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Sepia bei mittlerer Temperatur für 5 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Salz und Pfeffer würzen.

Erbsen und Sepia unter das Risotto geben.

Für das Garnelen-Topping:

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Carabineros und Riesengarnelen abbrausen, trocken tupfen und mit Limettensaft beträufeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch leicht mit dem Handrücken andrücken und

in die Pfanne geben. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und mit den Garnelen und Carabineros in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Nach Bedarf mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Korianderpesto:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und und grob gehackt in den Mixer geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Knoblauchzehe, Ingwer, Olivenöl und 1 TL Limettensaft zum Koriander geben. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und hinzugeben. Kräftig mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Tomaten:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Tomaten waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kurz anschwanken. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wan-Tan-Cracker:

Das Sesamöl in einem Topf erhitzen und WanTan-Blätter darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier ausfetten lassen.

Für die Garnitur:

Die Kresse abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Kuhl am 13. Juni 2018