

Tomaten-Risotto, Riesen-Garnelen mit Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto	40 g getr. Öl-Tomaten	70 g Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zitrone	125 ml trockener Weißwein	60 g Parmesan
1 Liter Gemüsefond	35 g Butter	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Garnelen:

4 Süßwassergarnelen in Schale	1 Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	60 ml Olivenöl	

Für den Salat:

120 g Wildkräutersalat	150 g Cherrytomaten	40 ml Granatapfel-Balsamessig
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Zitronenmelisse	2 Zweige Minze
60 g Pinienkerne	2 EL Mineralwasser	25 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Die Jungzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In Butter und Olivenöl in einer Pfanne glasig rösten. Risotto hinzugeben und etwas weiter rösten. Mit Weißwein ablöschen. Immer wieder etwas Gemüsefond zum Risotto hinzugeben und umrühren. Tomaten in Stücke schneiden und hinzugeben. Parmesan reiben. Zitrone auspressen.

Sobald der Reis die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat, Pfanne vom Herd nehmen und Risotto mit Butter und Parmesan anrühren. Mit Zitronensaft verfeinern, abschmecken und servieren.

Für die Garnelen mit Pesto:

Süßwassergarnelen entlang der Schale einschneiden und aufklappen. Garnelen in einer Pfanne in etwas Olivenöl zuerst auf der Fleischseite und dann auf der Schale kurz anbraten. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone auspressen. Petersilie mit Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl in Stabmixer pürieren. Petersilienpesto auf den Garnelen verteilen und servieren.

Für den Salat:

Cherrytomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Salat waschen, trockenschleudern und putzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Salat und Kräuter mit Tomaten vermengen. Granatapfel-Balsamessig, Olivenöl, Wasser, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und drüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 28. November 2018