

Zitronen-Safran-Risotto mit Garnelen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

280 g Risotto-Reis	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	20 g Butter	2 EL Crème-fraîche
60 g Parmesan	1 L Entenfond	120 g Weißwein
2 EL Olivenöl	4 g Safran	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Black Tiger Garnelen	20 Pinienkerne	80 ml Weißwein
2 EL Olivenöl	4 Salbei-Blätter	2 Zweige Thymian
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Den Fond zum Kochen bringen. Safran in einer Schüssel in 3 EL Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, fein schneiden und 4-5 Minuten in Butter und 2 EL Öl anschwitzen. Reis dazugeben und 1 bis 2 Minuten rühren, bis die Reiskörner glasig sind. Wein und Safranmischung zugießen und 2 bis 3 Minuten rühren, bis der Wein verdunstet ist. Einen Schöpflöffel Fond zugeben und rühren, bis der Fond vom Reis aufgesogen ist. Den Vorgang wiederholen, bis der Fond aufgebraucht, der Reis nach 20 bis 25 Minuten bissfest und das Risotto cremig ist. Zitrone waschen, trockentupfen, auspressen, Saft einer halben Zitrone auffangen und die Schale abreiben. Parmesan fein reiben und zusammen mit Zitronensaft und -abrieb und Crème fraîche in das Risotto einrühren. Risotto vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen:

Kurz bevor das Risotto fertig ist, Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Öl und Butter in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Garnelen auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten, bis sie gar sind. Thymian abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zusammen mit den Salbei-Blättern zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Pinienkerne in die Pfanne geben und mitanrösten. Alles mit Weißwein ablöschen.

Pinienkerne nach dem Braten aus der Pfanne nehmen und über das Risotto streuen. Garnelen daraufsetzen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 25. November 2019