

Zitronen-Risotto mit gegrillten Calamari

Für zwei Personen

Für die Calamari:

500 g Tintenfisch Tuben	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Zitronen-Risotto:

200 g Risottoreis	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	40 g Parmesan	150 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Liter Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Liter Gemüsefond	1 Zweig Thymian
40 g Butter	Glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Calamari:

Die Grillpfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Calamari von den Tentakeln abtrennen und die Feder herausziehen. Die Tuben putzen, waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Chili in Ringe schneiden. Knoblauch, Rosmarin, Chili, Salz und Pfeffer mit Olivenöl zu einer Marinade anrühren. Calamari Tuben auf jeder Seite vier Minuten in der Grillpfanne braten. Auf der obenliegenden Seite jeweils mit der Marinade einpinseln bis sie braun-violett sind. Die Tentakeln ebenfalls mitbraten und zum Garnieren verwenden. Mit ausgepresstem Zitronensaft nach Bedarf beträufeln.

Für das Zitronen-Risotto:

Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in den Topf geben.

Zitronenschale abreiben und mit dem Thymianzweig ebenfalls in den Reis geben. Wenn alles glasig ist, mit Weißwein ablöschen und nach und nach den Kalbsfond dazugeben, bis der Reis bissfest und schlotzig ist.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor Schluss das Risotto mit Zitronensaft, Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter hacken und in Öl anbraten. Mit Fond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss zum Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 01. Juli 2021