

Risotto, Blattspinat, Calamaretti, Garnelen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

400 g Risotto-Reis	100 g Blattspinat	2 Schalotten (60 g)
125 g Butter	60 g Parmesan	100 ml trockener Weißwein
1000 ml Gemüsefond	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Calamaretti:

250 g Calamaretti	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
20 g Butter	2 EL neutrales Öl	

Für die Garnelen:

350 g Black-Tiger-Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
20 g Butter	2 EL neutrales Öl	

Für den Limettenschaum:

3 Limetten, (Abrieb, Saft)	150 g Schmand	100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	0,5 TL Lecithin	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	8 EL Olivenöl	4 EL Balsamicoessig
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und im heißen Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Reis unterrühren, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit Wein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Fond erhitzen und den Reis auffüllen, bis er knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten garen, dabei nach und nach heißen Fond zugeben und immer wieder umrühren. Blattspinat hinzugeben und vermengen. Parmesan reiben. Butter unter das Risotto rühren, dabei nach und nach Parmesan untermischen. Risotto salzen und pfeffern und mit restlichem Käse servieren.

Für die Calamaretti:

Calamaretti putzen. Öl in die Pfanne geben und Calamaretti bei höherer Hitze scharf anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili hacken. Kurz vor Garende Butter, Knoblauch und Chili in die Pfanne geben. Abschließend durchschwenken bis die Calamaretti eine braune Farbe haben.

Für die Garnelen:

Öl in die Pfanne geben und die Black Tiger Garnelen bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili hacken. Kurz vor Garende, Butter, Knoblauch und Chili in die Pfanne geben. Zum Abschließend durchschwenken.

Für den Limettenschaum:

Limetten abwaschen und trockenreiben. Limettenschale reiben, anschließend halbieren und auspressen. Wein und Fond in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Schmand und 3 EL Limettensaft und etwas Abrieb unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin unterrühren und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für den Feldsalat:

Olivenöl, Balsamicoessig, Senf und Honig in einen Becher geben und mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Feldsalat vermengen.

Patrick Vatterott am 20. Februar 2023