

Spargel-Risotto mit Knusper-Garnelen, Zitronenschaum

Für zwei Personen

Für das Risotto:

75 g Risottoreis	5 Stangen grüner Spargel	1 Schalotte
15 g Parmesan	5 EL Butter	50 ml Traubensecco
375 ml Gemüsefond	½ Bund glatte Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Schaum:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb, Saft
50 g Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian
1 Wacholderbeere	Salz	Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Garnelen	1 Ei	Mehl
Panko	750 ml Pflanzenöl	

Für das Risotto:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig dünsten.

Mit Traubensecco ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Nach und nach Fond hinzugeben. Diesen immer wieder verkochen lassen, bevor weiterer Fond hinzugegeben wird. Reis 20-25 Minuten garen.

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. 3 Minuten vor Ende der Garzeit den Spargel zufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und zum Schluss hinzufügen. Dann die restliche Butter und Petersilie unterrühren.

Für den Schaum:

Gemüsefond in einem Topf aufkochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel, die Hälfte des Knoblauchs, Thymian und Wacholderbeere hinzugeben. Bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Gemüse-Sud durch ein Sieb gießen. Crème fraîche, Zitronenschale, restlichen Knoblauch und 4 EL Zitronensaft einrühren und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und gut abtrocknen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Panko vorbereiten. Einen Topf mit Öl erhitzen.

Wenn sich Bläschen bilden, ist das Öl heiß genug. Garnelen erst in Mehl, dann in Ei und im dritten Schritt in Pankomehl wenden. Anschließend in das heiße Öl geben. Die Garnelen ca. 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.

Beeke Meister am 03. August 2023