

Risotto alla milanese mit gefüllten Garnelen, Gremolata

Für zwei Personen

Für das Risotto:

175 g Risottoreis	80 g Parmesan	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	350 ml Geflügelfond	75 ml trockener Weißwein
0,1 g Safranfäden	25 g kalte Butter	Olivenöl
Kalahari Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

2 große Black Tiger Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon der Saft
40 g Parmesan	2 EL Paniermehl	3 Zweige glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon der Saft
Olivenöl	Salz	

Für das Risotto:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Geflügelfond zusammen mit den Safranfäden aufkochen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 60 g Parmesan fein reiben.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Reis hinzugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei kleiner Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds dazu gießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Risotto mit Kalahari Safransalz und Pfeffer würzen. Butter würfeln. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die gewürfelte kalte Butter untermischen. Den geriebenen Parmesan untermischen, damit der Risotto eine cremige Konsistenz bekommt. 20 g Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln und das Risotto damit garnieren.

Für die Garnelen:

Garnelen am Rücken Schmetterlingsförmig mit einer Küchenschere aufschneiden und den Darm entfernen. Anschließend salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Knoblauch, Parmesan, Paniermehl, Petersilie und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in den Garnelenrücken füllen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Garnelen in eine Auflaufform legen und im Ofen 15 Minuten garen.

Für die Gremolata:

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine halbe Zitrone auspressen und Saft auffangen. Petersilie und Knoblauch miteinander vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken.

Valentina Rendo am 14. August 2023