

Grünes Erbsen-Risotto mit Garnelen

Für 2 Personen

150 g Risottoreis	100 g Erbsen, tiefgekühlt	4 Riesen-Garnelen, mit Schale
50 g Parmesan	2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel
1 TL Pinienkerne	100 ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond
25 g Butter	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Basilikum
2 Zweige Minze	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Pinienkerne in eine Pfanne geben und dort kurz anrösten. Anschließend herausnehmen. Die Blätter vom Basilikum abzupfen, eine Knoblauchzehe abziehen und beides, sowie die Pinienkerne fein hacken. Etwa 15 Gramm Parmesan reiben und mit dem Basilikum, dem Knoblauch, den Pinienkernen, Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl zu einer Paste vermengen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Den Reis zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit 50 Millilitern Geflügelfond auffüllen. Danach aufkochen lassen und bei kleiner Hitze unter Rühren nach und nach den übrigen Fond zugeben, bis das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Die Riesen-Garnelen längs halbieren, von der Schale und dem Darm befreien. Diese dann mit den Erbsen, der Hälfte des Pestos, der Butter und etwa 15 Gramm Parmesan dazugeben. Minze von den Zweigen abzupfen. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan und dem Pesto garnieren.

Cederic Esmarch am 17. November 2009