

Sekt-Risotto mit Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	130 g Risottoreis	130 g Zuckerschoten
2 Knoblauchzehe	1 Schalotte	60 ml trockener Sekt
1 L Fischfond	2 EL Olivenöl	4 EL Butter
Balsamicoessig	Salz, Pfeffer	

Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren. Danach kalt abschrecken. Die Garnelen von Kopf, Darm und Schale entfernen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Fond in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheibchen schneiden. Die Schalotte ebenfalls abziehen und fein hacken. Beides zusammen mit dem Reis in die Butter geben und glasig andünsten. Alles mit dem Sekt ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und heiße Brühe angießen. Das Risotto unter Rühren circa 25 Minuten garen, dabei den warmen Fond in kleinen Portionen nachgießen, bis die Flüssigkeit im Topf verdampft ist. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zusammen mit den Zuckerschoten und den Garnelen in der heißen Pfanne circa fünf Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter unter das Risotto heben. Dann zwei Minuten zugedeckt ruhen lassen. Das Risotto zusammen mit den Zuckerschoten sowie den Garnelen auf dem Teller anrichten, mit etwas Balsamicoessig beträufeln und servieren.

Dieter W. Pufe am 30. Oktober 2012