

Riesen-Garnelen mit Orangen-Risotto und Chili-Schaum

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

4 große Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Risotto:

125 g Risotto	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bio-Orange
50 g Parmesan	25 g Butter	50 ml Schlagsahne
350 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	6 Safranfäden
Olivenöl	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Chilischaum:

4 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bio-Orange	75 g Butter
200 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	50 ml Französischer Wermut
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 EL Zucker	Salz
Schwarzer Pfeffer		

Den Backofen bei 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller anschließend vorwärmen. Für den Orangen-Chili-Schaum die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Auf der Herdplatte einen Topf erhitzen und die Schalottenringe zusammen mit der halben Chilischote, dem Weißwein und dem französischen Wermut stark aufkochen. Eine Orange waschen, halbieren und - 2 - eine Hälfte entsaften. Mit einer Reibe die Orangenschale abreiben. Den Saft und den Abrieb in den Topf geben und mit aufkochen und vollständig für zehn Minuten reduzieren.

Anschließend die Temperatur reduzieren, die Sahne angießen und alles bei niedrigster Wärmestufe durchziehen lassen.

Danach alles durch ein Sieb passieren und in einem anderen Topf kurz aufkochen. Dann die Temperatur erneut reduzieren, die kalte Butter zum Binden einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Direkt vor dem Servieren die Orangen-Chili-Paste mit einem Stabmixer stark aufschäumen.

Für das Risotto die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel zusammen mit dem Risottoreis anschwitzen. Die zweite Orangenhälfte pressen und die Schale abreiben. Anschließend den Reis mit dem Saft und dem Weißwein ablöschen. Alles für 20 Minuten regelmäßig rühren. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen und damit den Risottoreis ablöschen und durch erneutes Eingießen gar kochen lassen. Den Parmesan fein reiben und die Sahne steif schlagen. Dann alles mit dem Orangenabrieb, den Safranfäden und einem großen Stück Butter vermengen. Das Risotto abschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Riesengarnelen vom Kopf befreien, bis auf das Schwanzende schälen und längs der Mitte nach bis zum Schwanzende aufschneiden und entdarmen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen bei mäßiger Hitze anbraten. Die halbe Chilischote hinzufügen. Nach zwei Minuten die Riesengarnelen aufklappen und als Schmetterlinge fertig garen, so dass sie möglichst glasig bleiben.

Das Orangen-Risotto mit den Riesengarnelen und mit dem Orangen-Chili-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Langenhan am 02. Juni 2015