

Risotto mit Garnelen, Feldsalat mit Himbeer-Dressing

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	100 g Parmesan	2 EL Butter
400 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Garnelen und Zucchini:

250 g mittelgroße Garnelen	1 kleine Zucchini	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	30 g Pinienkerne
-----------------	------------------

Für das Dressing:

250 g Himbeeren	1 TL Honig	1 EL Himbeeressig
1 EL Balsamicoessig	1 EL Senf	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und im Öl glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls glasig anlaufen lassen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Etwas warmen Fond angießen und unter Rühren einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Dann erneut Fond dazu gießen und einkochen lassen, bis der Fond aufgesogen ist. Den Reis bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Parmesan und die Schale der Zitrone reiben und mit der Butter zusammen unter das Risotto rühren. Ein wenig Parmesan für die Garnitur aufbewahren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Garnelen und Zucchini:

Garnelen und Zucchini waschen. Zucchini in 10 dünne Scheiben schneiden. Garnelen in einer Pfanne kurz in Öl braten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Anschließend die Zucchini-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Minuten von beiden Seiten in derselben Pfanne scharf anbraten.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockentupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Für das Dressing:

Himbeeren als Deko zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren pürieren und mit Honig, Himbeer- und Balsamicoessig, Senf und Olivenöl gut vermengen und das Dressing über den Salat träufeln. Mit gerösteten Pinienkernen und den übrigen Himbeeren garnieren.

Risotto mit Garnelen und Feldsalat mit Himbeerdressing auf Tellern anrichten, das Risotto mit Parmesan garnieren und servieren.

Jörg Wiegand am 08. Mai 2018