

# Safran-Risotto mit Garnelen im Orangen-Chili-Mantel

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

90 g Risottoreis	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	400 ml Rinderfond
100 ml trockener Weißwein	10 g Parmesan	5 g Butter
10 g Olivenöl	0,2 g gemahlene Safran	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Orange, davon Abrieb
40 g Panko	1 Ei	1 EL Speisestärke
Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ EL Orangenblütensalz	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz		

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Bund Basilikum

### Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Butter, Olivenöl und Zwiebel in einem Topf anschwitzen. Risottoreis kurz auch darin anschwitzen.

Flüssigkeit und Gewürze hinzugeben. Mit Backpapier abdecken und ca.

23 Minuten kochen lassen. Am Schluss geriebenen Parmesan und Butter unterheben und anrichten.

### Für die Garnelen:

Chilischote kleinschneiden, mit Salz, Orangenabrieb, Orangenblütensalz, Zucker und Panko vermischen. Garnelen abtropfen lassen, in einen Gefrierbeutel mit der Speisestärke geben und darin schütteln. Ei trennen, Eiweiß anschlagen und Garnelen durch das Eiweiß ziehen. In der Orangen-Chili-Mischung wenden und in Butterschmalz ausbacken.

### Für die Garnitur:

Basilikumblätter als Garnitur verwenden.

Andrea Absolon am 23. Mai 2023