

## Risotto mit gebratenen Baby-Artischocken, Scampis

### Für 2 Personen

50 g Pinienkerne	100 g Parmesan	2 Knoblauchzehen
1 Bund Rucola	ca. 200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
ca. 500 ml Geflügelbrühe	1 Msp Safran	8 Babyartischocken
4 Scampis		

Pinienkerne rösten. Parmesan reiben, Knoblauch schälen und grob würfeln. Rucola grob zupfen, in einen Mixer geben, Knoblauch, Pinienkerne, 50 g Parmesan und ca. 150 ml Olivenöl zugeben und zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Den Reis zugeben und anschwitzen bis der Reis glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen und dann mit etwas Brühe aufgießen. Unter ständigem Rühren etwa 15-18 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist. Dabei immer wieder Brühe hinzufügen und rühren. Nach einigen Minuten den Safran zugeben. Kurz vor dem Anrichten den restlichen Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Artischocken putzen (die Stiele glatt abschneiden, Artischocken um ca. ein Drittel mit einem scharfen Messer stutzen. Die harten Hüllblätter rund um den Stiel nach unten in abreißen. Dann noch alle holzigen Teile am Blütenstiel vom Bodenrand zum Stielende hin abschneiden bzw. mit einem Messer abschälen), vierteln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Scampis schälen, den Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz braten. Risotto anrichten, Scampis und Artischocken darüber geben und mit Pesto beträufeln.

Otto Koch Freitag, 11. Juli 2008