

Zitrusfrüchte-Schwarzwurzel-Risotto mit Garnelen

Für 4 Personen

1 Orange	1 Grapefruit	Puderzucker
2 Spritzer Zitronensaft	150 g Schwarzwurzeln	400 ml Geflügelfond
1 kleine Zwiebel	3 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
50 ml Weißwein	100 ml Orangensaft	90 ml Grapefruitsaft
120 g kalte Butter	Meersalz	Piment-d'Espelette
6-8 große Gambas (8/12er)	1 Spritzer Limettensaft	30 g Parmesan
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orange und Grapefruit mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfilets herauschneiden. Fruchtfilets auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen 4-5 Stunden trocknen lassen. Anschließend in 1 cm große Stücke schneiden.

Eine Schüssel mit Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft vorbereiten.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Die Schalen abwaschen und mit Geflügelfond aufkochen, Topf vom Herd ziehen, 5 Minuten ziehen lassen, dann den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Schwarzwurzeln in feine Scheiben schneiden.

In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel und Schwarzwurzeln anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Diesen nahezu verkochen lassen, dann nach und nach den vorbereiteten Geflügelfond angießen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren leicht köchelnd garen.

In der Zwischenzeit Orangen- und Grapefruitsaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. 100 g Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach unter den Fruchtsaft rühren, dass eine cremige Sauce entsteht, mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Gambas schälen, den Darm entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten kurz braten. Mit Salz, Piment d'Espelette und Limettensaft würzen.

Parmesan fein reiben. Zuletzt 2 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Risotto in tiefem Teller anrichten. Zitrusfrüchte zugeben. Gambas in dünne Scheiben aufschneiden und obenauf geben. Mit Zitrusfrüchtebutter beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 10. März 2015