

Riesen-Garnelen auf Safran-Risotto mit rotem Pesto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	40 g Butter	80 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 g Safranfäden	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	---------------	---------------

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Pinienkerne
120 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Rosinen	40 g Parmesan
125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl, Salz
-------------	-----------------------	----------------

Für das Risotto:

Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Risottoreis zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Safranfäden zugeben. Gemüsefond separat zum Kochen bringen und immer nur so viel zum Risottoreis zugeben, dass der Reis leicht bedeckt ist. Risottoreis nur leicht köchelnd und langsam rührend ca. 20 Minuten garen. Am Ende der Kochzeit sollte der ganze Fond vom Reis aufgesogen und der Reis nur noch leicht körnig sein.

Parmesan reiben. Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Riesengarnelen aus dem Panzer befreien, säubern und leicht einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl beidseitig ca. 2 Minuten braten.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wildkräuter abbrausen, trockenwedeln und mit Öl, einem Spritzer Zitronensaft und Salz vermischen.

Das fertige Safranrisotto auf zwei Teller verteilen, die Riesengarnelen anlegen, mit dem Pesto garnieren und mit Wildkräuter verziert servieren.

Christoph Rüffer am 07. Mai 2020