

Feuriges Vulkan-Risotto mit Riesen-Garnelen

Für 4 Personen

Tomatenrisotto:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 Tomaten
0,5 l Tomatenbrühe, klar	200 ml Geflügelbrühe	2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	50 ml Weißwein	1 Bund Frühlingslauch
8 Tomatenfilets, getr. in Öl	8 Filets Ofentomaten, halbtrocknet	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 EL Butter	40 g Parmesan
Meersalz	Piment d'espelette	Peperoncini
Zucker		

Riesen-Garnelen:

4 Riesen-Garnelen	Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

Tomatenrisotto:

Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Tomatenbrühe und die Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann das Risotto mit der heißen Tomatenbrühe bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten fünf Minuten im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Streifen schneiden. Estragon und Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und mit den Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Piment d'espelette, Butter und geriebenem Parmesan verrühren. Fein gehackte Peperoncini nach Geschmack dazugeben.

Riesen-Garnelen:

Die Riesen-Garnelen putzen und halbieren. In einer Pfanne, in ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze, auf der Schalenseite anbraten, kurz von der anderen Seite Farbe nehmen lassen. Die Riesen-Garnelen wieder umdrehen und in der Pfanne ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit Meersalz und Piment d'espelette würzen. Das Risotto anrichten und mit den Riesen-Garnelen garnieren.

Cornelia Poletto am 18. März 2011