

Risotto alla milanese mit Garnelen und Kräutern

Für 4 Personen:

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	1 l Brühe	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	80 ml Weißwein	Safranfäden
60 g Butter	50 g geriebener Parmesan	Salz

Für die Kräuter:

2 EL Dinkelmehl	2 EL Stärke	1 EL Öl
1 Bund gemischte Kräuter	1 Msp. Backpulver	Olivenöl
Wasser, Salz		

Für die Garnelen:

8 Garnelen	1 Zehe Knoblauch	12 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Für das Risotto:

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. In der Hälfte der Butter anschwitzen. Reis und einige Safranfäden dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Hälfte des Wein ablöschen und einkochen. Den restlichen Wein dazugeben und ebenfalls einkochen. Salzen und mit etwas Brühe auffüllen. Vorsichtig rühren und aufkochen.

Den Reis immer wieder mit Brühe auffüllen, bis er die richtige Konsistenz hat. Zum Abbinden den Parmesan und die restliche Butter hinzufügen. So lange rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Kräuter:

Mehl und Stärke vermengen. Backpulver, Öl und Salz dazugeben. Mit etwas Wasser einen dünnflüssigen Teig herstellen. Die Kräuter waschen und zupfen/schneiden.

Durch den Teig ziehen und in heißem Olivenöl ausbacken. Abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Für die Garnelen:

Die Garnelen säubern, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Für noch mehr Geschmack Garnelen mit Schale verwenden. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Garnelen wenden. Halbierte Kirschtomaten hinzufügen und kurz schwenken.

Anrichten:

Risotto auf Teller verteilen. Pro Portion 2 Garnelen darauflegen und mit den halbierten Kirschtomaten und gebackenen Kräutern garnieren.

Das Öl aus der Pfanne ist eine echte Geschmacksexplosion und verfeinert das Risotto. Nach Geschmack nochmals mit Pfeffer aus der Mühle und Salzflöcken würzen.

Tarik Rose am 10. Mai 2021