Gratinierte Scampi auf Risotto mit Knoblauch-Sabayon

Für 4 Personen		
Für die Scampi:		
6 Scampi	1 TL eingelegter Ingwer	1 TL Weißweinessig
1/2 TL Estragon		
Für das Risotto:		
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
250 g Carnarolireis	120 ml Weißwein	750 ml Fischfond
2 EL geriebener Parmesan	80 g Sahne	
Für die Sabayon:		
3 Knoblauchzehen	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	1 TL grob zerdr. Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
3 Eigelb	150 g Butter	Meersalz, Pfeffer

Für die Scampi:
Scampi aus der Schale brechen, am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Scampifleisch grob hacken. Ingwer fein würfeln. In einer Schüssel mit Weißweinessig und Estragon vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zufügen und dünsten, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, mit etwas Fischfond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nun immer wieder mit Fond auffüllen und kochen, bis der Reis gar ist.
Für die Sabayon:
Knoblauchzehen und Schalotten getrennt voneinander schälen, fein hacken. Knoblauchwürfel in Olivenöl anrösten. Anschließend fein pürieren. In einem Topf Weißwein mit Schalotten, Pfeffer und Lorbeer einkochen, bis nur noch 1 EL Flüssigkeit übrig bleibt. Diese Reduktion durch ein Sieb passieren. Eigelbe und die Reduktion in eine Schüssel geben. Butter schmelzen. Eigelbe über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, bis das Eigelb beginnt fest zu werden. Nach und nach die warme Butter unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Knoblauchpüree untermischen, mit Salz abschmecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 4 dickwandige Kaffeetassen auf Teller stellen. Risotto mit Parmesan und Sahne vermischen und halbhoch in die Tassen füllen. Marinierte Scampi darüber verteilen, dann die Tassen mit Sabayon auffüllen. Im heißen Ofen überbacken, bis die Sabayon leicht gebräunt ist. Sofort servieren.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2013