



Kräuter-Knoblauch Garnelen mit Risotto

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g King Prawns Provençale **von Escal**

1000 ml Fischfond

4 fein gehackte Schalotten

2 EL Olivenöl

400 g Risotto-Reis

20 cl trockener Weißwein

120 g frisch geriebener Parmesankäse

4 EL Crème fraîche

4 Prisen Kräuter (Petersilie oder Kerbel)



Zubereitung:

1. 500 ml Fischfond zum Siedepunkt bringen und heiß halten.
2. Die gehackten Schalotten 1 Minute im Olivenöl anbraten, den Reis dazugeben und noch 2 Minuten köcheln lassen, zwischendurch wenden.
3. Den Weißwein dazugeben und bei starker Hitze solange kochen, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Während ca. 14 Minuten den heißen Fischfond langsam auf den Reis geben, danach vom Herd nehmen.
4. Den Parmesankäse, die Crème fraîche und die Kräuter dazugeben und gut einrühren.
5. Die King Prawns Provençale 5 Minuten in einer vorgeheizten Pfanne braten. Auf heißen Tellern das Risotto mit dünnen Scheiben Parmesankäse bedecken und mit den Garnelen garnieren.