



Raffiniertes Garnelen Risotto

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

8-12 White Tiger Garnelen, roh **von Escal**
eine große Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
eine Knoblauchzehe, fein gehackt
250 g Risottoreis (zwölf Minuten Kochdauer)
Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe oder Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein
50 g Parmesan, frisch gerieben
zwei Esslöffel Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Saft von zwei Bio-Orangen + etwas Schalenabrieb
etwa drei Teelöffel Trüffelöl
optional: etwas frischer Thymian



Zubereitung:

1. Die Garnelen nach Packungsanweisung in einem Sieb auftauen lassen. Den Saft einer Orange mit einem Teelöffel Schalenabrieb, etwa zwei Esslöffeln Olivenöl und etwas Pfeffer verrühren. Die Garnelen damit mindestens eine Stunde marinieren und jeweils zwei bis drei Garnelen auf einen Holzspieß spießen. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
2. Die Gemüsebrühe oder den Gemüsefond erhitzen. In einem anderen Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Temperatur drosseln und die Zwiebeln und den Knoblauch ein paar Minuten dünsten. Den Reis einrieseln lassen und die Temperatur wieder höher stellen – ständig rühren, damit der Reis nicht brät und sobald er etwas glasig wird, mit dem Weißwein ablöschen. Nun immer weiter rühren, bis der Wein komplett verkocht ist, dann zwei Schöpfkellen des Fonds zum Reis geben und die Temperatur drosseln, so dass es nur leise vor sich hin blubbert.
3. Sobald der Fond verkocht ist, wieder zwei Schöpfkellen nachgießen und so solange verfahren, bis die Brühe leer ist. Das Risotto immer schön rühren, dann wird es wunderbar cremig. Nach ca. zwölf Minuten sollte der Reis weich sein, aber noch etwas Biss haben – so soll das Risotto sein. Nun noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen, den Topf vom Herd nehmen und die Butter und den Parmesan einrühren. Den Deckel auf den Topf setzen und das Risotto drei Minuten ziehen lassen.
4. Die Garnelen in etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten etwa zwei bis drei Minuten anbraten und mit der restlichen Marinade ablöschen. In der Zwischenzeit den Saft der zweiten Orange mit wenig Schalenabrieb, dem Trüffelöl und etwas Pfeffer verrühren. Das Risotto mit dem Spieß in einem Glas anrichten, die Spieße mit etwa ein bis zwei Teelöffeln des Orangen-Trüffelöls beträufeln und ggf. mit etwas frischem Thymian dekorieren – fertig.