



Garnelen Spargel Risotto mit Safran

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

250g White Tiger Garnelen gekocht

320g Risotto-Reis

10cl trockener Weißwein

2 Schalotten

60g frisch geriebener Parmesan

50cl Fischfond

5 Safranfäden

1 Bund Spargel

1 rote Zwiebel

½ Bund Schnittlauch

2 Löffel Sahne

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Fischfond zum Köcheln bringen und warmhalten.
- Garnelen nach Packungsanweisung auftauen.
- Grünen Spargel in einem großen Topf mit Salzwasser 4 bis 5 Minuten garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, abtropfen und in Stücke schneiden.
- Fein gehackte Schalotten 1 Minute auf mittlerer Hitze in Olivenöl braten. Reis und Safran hinzugeben. 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.
- Weißwein hinzufügen und bei starker Hitze einkochen lassen.
- Sobald der Reis die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat etwas Fischfond hinzugeben und einkochen lassen. Diesen Vorgang 14 Minuten wiederholen und anschließend das Risotto vom Herd nehmen.
- Geriebener Parmesan zum Risotto geben, vorsichtig umrühren. Die Sahne sowie den Spargel hinzugeben und 2 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.
- Garnelen 1 bis 2 Minuten in Olivenöl anbraten.
- Risotto auf tiefen Tellern verteilen und etwas gehobelten Parmesan, Garnelen sowie rote Zwiebeln und Schnittlauch platzieren.

