

Rezept des Monats

August 2009

Garnelenrisotto mit Sherry und Safran

für 4 Personen:

5-600 gr. rohe Garnelen

ca. 450 gr. Risotto-Reis (z.B. Arborio, Carnaroli, Vialone)

50 ml Olivenöl, 100 ml Weißwein, 100 ml trockener Sherry

1,2 l Fischfond

2 Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 EL frische gehackte Blatt Petersilie

¼ TL Safran, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, etwas Butter

Die rohen Garnelen vorbereiten (falls noch im Hemd: schälen, je nach Größe: ca. 8/12er einmal längs durchschneiden, 26/30 ganz lassen). Die Garnelen, den Knoblauch und die Petersilie in der Hälfte des Olivenöls 2 min. anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Safranfäden zerstoßen, in 2 EL heißem Wasser anlösen. Safran zusammen mit Wein und Sherry in die Pfanne geben, um die Hälfte einkochen. Die Garnelen entnehmen und beiseite stellen. Mit dem Fond und ¼ l Wasser aufgießen und aufkochen.

In einer schweren Pfanne oder Topf die Schalotten im restlichen Öl anschwitzen, den Reis hinzugeben und 3-4 min. dünsten. Dann nach und nach in kleinen Portionen den Fond hinzugeben und bei geringer Hitze einrühren, bis der Reis weich, sahnig, aber noch bissfest ist. Das dauert je nach Reissorte so zwischen 16 und 20 Minuten.

Dann die Garnelen hinzufügen und unter Rühren erhitzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen schönen Klecks Butter durchziehen. Sofort servieren, gern mit einem kleinen Salat.

Tipp: lässt sich prima variieren, z.B. auch mit Seeteufelstückchen oder Mini-Jakobsmuscheln!