

Risotto mit roter Garnele und Krustentier-Schaum

Zutaten für den Fond (für 4 Personen):

- 8 rote Garnelen
- 2 Möhren
- 1 Fenchel
- 1 Stange Stangensellerie
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Schalotten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100 g Butter
- 200 ml Olivenöl
- 12 Cherry-Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Pernod
- 100 ml weißer Portwein
- 100 ml Weißwein
- Wasser

Für dieses Rezept eignen sich am besten Carabinero-Garnelen. Die Garnelen vom Kopf befreien, schälen und den Darm entfernen. Das Fleisch der Garnelen beiseitestellen. Für den Fond werden nur die Schalen verwendet. Möhren, Fenchel, Sellerie, Knoblauch und Schalotten schälen, in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen und hacken. Ein paar Blätter zum Garnieren aufheben.

In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen und die Garnelen-Schalen dazugeben. Tomaten, klein geschnittenes Gemüse, Petersilie, Tomatenmark und Lorbeer hinzufügen. Mit Noilly Prat, Pernod, Portwein und Weißwein aufgießen und so viel Wasser hinzufügen, dass alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind. Einmal aufkochen lassen, die Kochplatte ausschalten und den Sud darauf ziehen lassen.

Zutaten für das Risotto:

- 500 g (z.B. Carnaroli) Risotto-Reis
- 2 Schalotten
- 400 g kalte Butter
- 200 ml Weißwein
- Salz
- 200 g Parmesan

Schalotten schälen und fein würfeln. In der Hälfte der Butter in einem Topf anschwitzen. Den Reis dazugeben und bei starker Hitze mit anschwitzen. Wenn sich Schaum bildet, mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren den Wein komplett einkochen lassen. Mit einem Teil des Fonds aufgießen und 1 Prise Salz hinzufügen. Flüssigkeit nach und nach reduzieren, die Temperatur etwas heruntersetzen. Ständigiterrühren. Die Reiskörner sind perfekt gegart, wenn sie außen durchsichtig sind und nur noch einen kleinen weißen Kern in der Mitte aufweisen.

Parmesan reiben und in den Topf geben. Risotto nochmal kurz sehr hoch temperieren und zusammen mit der restlichen Butter cremig rühren. Vom Herd nehmen und sofort servieren.

Zutaten für die Garnelen:

- 100 ml Olivenöl

- Piment d'Espelette
- 200 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Die Garnelen werden erst in der Endphase der Risotto-Zubereitung gegart.

Das Garnelenfleisch mit Olivenöl und 1 Prise Piment d'Espelette marinieren. Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben und die Butter damit aromatisieren. Die Garnelen von beiden Seiten jeweils für 1-2 Minuten in der Butter schwenken, dann sofort vom Herd nehmen.

Zutaten für den Krustentier-Schaum:

- 300 ml Fond
- 100 ml Sahne
- Salz
- 100 g kalte Butter

Garnelen-Fond in einem Topf mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Butter hinzufügen und die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen.

Anrichten:

Das Risotto in tiefe Teller geben. Die Garnelen darauf platzieren. Mit dem Krustentier-Schaum beträufeln und mit einigen Blättern Petersilie garnieren.

Sendetermin: 02.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen