

Garnelenspieß mit Champignon-Risotto

Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g (ohne Kopf und Schale) Garnelen
- 0,5 Bio-Zitrone
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 g Butter
- 2 EL Rapsöl
- 150 g Risotto-Reis
- 1 Schalotte
- 200 g Champignons
- 1 l Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- 150 g Parmesan
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer

Champignons putzen und klein schneiden. Schalotte schälen, würfeln und mit der Hälfte des Rapsöls in einem Topf anschwitzen. Reis dazugeben und unter Rühren einige Minuten anbraten. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Nach und nach und unter ständigem Rühren die Brühe angießen. Nach circa 10 Minuten die kleingeschnittenen Champignons dazugeben. Wenn der Reis gar ist, etwa zwei Drittel der Butter sowie Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Garnelen putzen, Knoblauch pressen, Zitrone auspressen. Den Saft mit dem Knoblauch vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Garnelen mit der Marinade einreiben und auf Spieße stecken. In einer Pfanne bei großer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Zum Schluss die restliche Butter dazugeben und die Herdplatte ausschalten.

Das Risotto mit einem Servierring auf Tellern platzieren und den Spieß darauflegen. Klein geschnittene Frühlingszwiebeln darüber streuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.07.2022

Koch/Köchin: Achmed Löffel

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