

Safran-Risotto an gebratenen Garnelen



Das brauchst du:

2 Tassen Risotto-Reis (unbedingt den nehmen, der unterscheidet sich von der Körnigkeit von normalem Reis)

1 Zwiebel

Saft und Abrieb von einer halben Zitrone

Abrieb von einer halben Orange

100 g Butter in Flöckchen (eiskalt, daher im Kühlschrank lassen)

Salz , Pfeffer

Safranfäden

Schnittlauch für die Garnitur

Olivenöl kalt gepresst

250 ml Gemüsefond

150 ml Weißwein

15 bis 20 Garnelen

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen
- 2.) Gib in einen Topf etwas Olivenöl und dünste die Zwiebeln glasig (nicht mehr!) Achte dauch darauf, dass das Olivenöl nicht raucht, also nicht zu viel Hitze geben!
- 3.) Gib den Reis dazu und dünste ihn kurz mit an, unter ständigem Rühren. Rühren bedeutet sanft umrühren, damit die Reiskörner nicht aufplatzen und die gesamte Stärke austritt. Dies wäre ein grober Fehler und das Resultat wäre eine unschöne Reispampe.
- 4.) Gieße nun mit dem Gemüsefond auf, so dass der Reis gerade eben bedeckt ist. Der Reis sollte langsam ziehen, nicht fest kochen.
- 5.) Gieße dann Weißwein hinzu und rühre immer wieder sanft um. Wiederhole den Vorgang zwischen Gemüsefond und Weißwein immer wieder.
- 6.) Gib etwas Zitronensaft hinzu.
- 7.) Gib Zitronenabrieb und Orangenabrieb hinzu.
- 8.) Gib die Safranfäden hinein. Achtung: Safran ist kostbar und man sollte sparsam damit umgehen!
- 9.) Brate nun die Garnelen in etwas Olivenöl in einer Pfanne an.
- 10.) Würze sie mit Salz und Pfeffer.
- 11.) Gib nun zu deinem Risotto nach und nach die Butterflöckchen und rühre um (Das nennt man „Montieren“).
- 12.) Richte alles in einem tiefen Teller, garniert mit Schnittlauch, an.