

TRÜFFEL RISOTTO MIT GARNELEN



Egal ob zum Valentinstag, einem anderen besonderen Anlass oder einfach als leckeres Abendessen. Dieses cremige Risotto ist sowohl als Hauptspeise aber in kleineren Portionen auch als Vorspeise geeignet. Für eine vegetarische Variante könnt ihr die Garnelen einfach weglassen oder durch mehr Radicchio oder etwas Gemüse ersetzen. Für das Trüffelrisotto habe ich mein Trüffelöl verwendet, so wird es besonders aromatisch.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

GARNELEN VORBEREITEN

Tau die Garnelen auf einem Abtropfgitter oder Sieb, am besten über Nacht, im Kühlschrank auf, damit sie nicht im Auftauwasser liegen. Befreie sie von der Schale und tupfe sie vor dem Anbraten mit Küchenpapier trocken.

TRÜFFEL RISOTTO

Schäle den Knoblauch und die Schalotte und schneide beides fein. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und schwitze den Knoblauch und die Schalotte darin glasig an. Gib den Risotto Reis dazu und schwitze ihn kurz mit an und lösche ihn dann mit dem Weißwein ab. Rühre das Risotto vorsichtig so lange um, bis der Wein verkocht ist und fülle dann nach und nach die Brühe dazu. Achte darauf den Reis nicht zu zerdrücken, da er sonst bricht. Lasse den Reis bei mittlerer Hitze für 12-13 Minuten köcheln, dann ist der Reis noch bissfest, lasse ihn etwas länger köcheln, wenn du ihn lieber weicher möchtest.



Statt der Hühnerbrühe kannst du auch Gemüsebrühe verwenden. Statt dem Weißwein kannst du auch hellen Essig (etwa 1/5 der Weinmenge) zum Ablöschen verwenden.

GARNELEN

Erhitze in der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne. Würze die Garnelen mit Salz und Pfeffer und brate sie von beiden Seiten scharf an. Gib die Butter in die Pfanne und zupfe die Radicchio Blätter dazu. Schwitze sie für etwa 1 Minute mit an, würze sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer und nimm sie dann mit den Garnelen aus der Pfanne und lasse sie auf einem Küchentuch kurz abtropfen.

RISOTTO SERVIEREN

Gib den geriebenen Parmesan mit dem Trüffelöl und den kalten Butterwürfeln zum Risotto und rühre alles ein. Gib es dann mit einem Schöpflöffel auf Teller. Verteile das Risotto durch leichtes Klopfen und gib dann die Garnelen und Radicchio Blätter darauf. Verteile den Zitronenabrieb, das Trüffelöl, den gehobelten Parmesan und die Basilikumblätter darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

TRÜFFEL RISOTTO:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 70 g Parmesan (gerieben)
- 2 TL Trüffelöl
- 50 g Butter (kalt)

GARNELEN:

- 18 Garnelen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Butter
- 5 Blätter Radicchio

ZUM SERVIEREN:

- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Trüffelöl
- 20 g Parmesan (gehobelt)
- 15 Basilikumblätter