

Südtiroler Käse-Risotto mit Hähnchen-Brust und Garnelen

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet, a 160 g	8 Riesen-Garnelen	200 g Risottoreis
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
150 g Taleggio Käse	0,25 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin
50 g kalte Butter	2 l Gemüsebrühe	250 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Rand von dem Taleggio Käse entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln anschwitzen. Den Reis zugeben und glasig werden lassen. Anschließend mit Wein ablöschen und verdampfen lassen. Den Rosmarin zugeben. Den Gemüsefond nach und nach unterrühren und köcheln lassen. Den Taleggio zu dem Risotto geben und verrühren. Den Parmesan reiben und ebenfalls unter das Risotto rühren. Den Rosmarinzweig entfernen. Die Riesen-Garnelen, von Kopf, Schale und Darm befreien. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Riesen-Garnelen von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Das Risotto auf Tellern anrichten. Das Fleisch und die Riesen-Garnelen obenauf geben. Die Petersilie zupfen, über das Ganze geben und servieren.

Diana Nix am 20. Juni 2011