

## Risotto mit Meeresfrüchten

### Für 2 Personen

10 Riesen-Garnelen	4 Jacobsmuschelfilets	100 g Risottoreis
1 Karotte	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 Zweig Rosmarin	150 g Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

In zwei Töpfen den Wein und den Gemüsefond erhitzen, jedoch nicht kochen. In einem Topf sieben Esslöffel Butter zergehen lassen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke schneiden und im Topf anschwitzen. Die Karotte waschen, schälen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Anschließend den Reis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Den Weißwein dazu gießen. Nach und nach den Fond dazugeben und den Reis unter Rühren zwanzig Minuten bissfest kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Garnelen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und einem Esslöffel Butter in der Pfanne zwei Minuten auf jeder Seite anbraten. In der Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Mit den Muschelfilets und einem Esslöffel Butter in die Pfanne geben. Dem Reis 50 Gramm Butter untermischen und pfeffern. Anschließend den Parmesan reiben, unterheben und salzen. Das Risotto auf einem Teller anrichten. Die Jacobsmuscheln und die Garnelen darauf geben und servieren.

Norbert Paul am 25. Januar 2012