

# Risotto mit Hülsenfrüchten, Morcheln, Garnelen-Carpaccio

## Für zwei Personen

5 Riesen-Garnelen	150 g Risotto	50 g TK-Erbesen
50 g Zuckerschoten	6 getrocknete Morcheln	1 weiße Zwiebel
0,25 Bund Schnittlauch	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Fenchelkraut
100 g Parmesan	20 ml Prosecco	20 ml Sherry
150 ml Weißwein	1000 ml Gemüsefond	Olivenöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Die Morcheln in Wasser einweichen. Das Morchelwasser mit einem Tuch filtern und die Morcheln gut waschen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Morcheln hinzufügen und anbraten. Den Sherry hineingeben und etwas einkochen. Das Morchelwasser dazugeben und ebenfalls einkochen lassen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Die Garnelen leicht salzen, halbieren, in Klarsichtfolie geben und mit einem Fleischklopfer platt klopfen und kurz in den Tiefkühler geben. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf etwas Butter und zwei Esslöffel Olivenöl bei niedriger Temperatur erhitzen und die Zwiebel anbraten. Den Reis zugeben und ebenfalls glasig anbraten. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Risotto mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend den Gemüsefond nach und nach aufgießen. Den Parmesan reiben. Die Zuckerschoten und die Prinzessbohnen fein schneiden. Die Erbsen zu dem Risotto geben und zum Schluss die Zuckerschoten und die Prinzessbohnen untermengen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Petersilie und das Fenchelkraut zupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter und die Kräuter und mit dem Parmesan verrühren. Einen Schuss Prosecco zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf dem Teller anrichten. Das Garnelen-Carpaccio aus der Folie schälen und auf das Risotto drapieren, die Morchelsauce über das Garnelen-Carpaccio geben und servieren.

Brigitte Kreuzer am 07. Januar 2013