

Riesen-Garnelen, Champagner-Birnen-Risotto, Tomaten

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	250 g Risottoreis	50 g Speckwürfel
50 g Parmesan	50 g Frühlingslauch	150 g Cherry-Tomaten
1 Birne	2 unbehandelte Zitronen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	2 EL Honig
2 EL Mascarpone	150 g Butter	Öl
600 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	200 ml Champagner
100 ml heller Balsamico	100 ml helle Sojasauce	40 ml Cognac
100 ml Sahne	2 Chilischoten	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Kapuzinerkresse
Pfeffer, Salz		

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Riesen-Garnelen mit der weißen Sojasauce, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Eine Schalotte abziehen und fein reiben. Den Dill und die Petersilie hacken. Etwas Schale von der Zitrone reiben und die Zitrone anschließend auspressen. Die Schale einer halben Zitrone und einen Esslöffel Zitronensaft mit 100 Gramm Butter vermengen, den Dill, die Petersilie und die Schalotte dazugeben und vermengen. Anschließend die Zitronenbutter kalt stellen. Die restliche Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Nun die Speckwürfel dazugeben. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Den Lauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und ebenfalls klein schneiden. Beides mit in den Topf geben und andünsten. Den Risottoreis dazugeben und mit dem Weißwein und dem Champagner ablöschen. Nach und nach den Gemüsefond dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben und mit der Mascarpone unter den Risotto heben. Zum Schluss nochmals mit etwas Champagner abschmecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen. Die marinierten Riesen-Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf einem Holzspieß anrichten. In der Pfanne, in der die Riesen-Garnelen gebraten wurden, die restliche Butter und das Mehl dazugeben und mit dem Cognac ablöschen. Anschließend mit der Sahne abschmecken und kurz aufschäumen. Die Cherry-Tomaten waschen und mit dem hellen Balsamico und dem Honig in einer Pfanne anbraten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Riesen-Garnelen mit dem Champagner-Birnen-Risotto und den balsamierten Tomaten auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und den Chilischoten garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 14. November 2013