

# Riesen-Garnelen, Safran-Risotto, Orangen-Sahne-Soße

Für zwei Personen

**Für die Riesen-Garnelen:**

6 Garnelen Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für die Orangensahnesauce:**

3 Orangen 250 ml Sahne Salz, Pfeffer

**Für das Risotto:**

150 g Risottoreis 1 Zwiebel 250 ml gelber Muskateller

30 ml Gemüsefond 1 g Safran 100 g Butter

100 g Parmesan Salz, Pfeffer

**Für die Salatgarnitur:**

4 Blätter Eichblattsalat 3 EL Kürbiskernöl 3 EL Balsamico

Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und anschwitzen, bis er glasig ist, mit dem Muskateller ablöschen und unter ständigem Rühren den Gemüsefond aufgießen und einkochen lassen. Den Safran in ein paar Tropfen Wasser lösen und den Risotto damit würzen, den Parmesan reiben und ebenfalls unter rühren. Die Garnelen bis auf das Schwanzende abschälen und entdarmen, in heißem Öl anbraten, salzen und leicht pfeffern. Den Saft aus den Orangen pressen und in einer Pfanne mit der Sahne kurz aufkochen, mit dem Cayennepfeffer würzen und reduzieren lassen. Die Garnelen in der Orangensauce schwenken. Den Salat waschen und trocken tupfen. Das Kürbiskernöl, den Balsamicoessig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und die Salatblätter damit marinieren. Auf einem Teller die Garnelen in Orangensahnesauce mit dem Risotto anrichten mit dem Salat garnieren und servieren.

Peter Weiler am 11. August 2014