

# Ziegenkäse-Risotto, Spargel, Erbsen, Minze, Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

100 g Risotto-Reis	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
4 Stangen grüner Spargel	40 g junge Tiefkühl-Erbsen	40 g Ziegenfrischkäse
25 g Butter	20 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	2 EL flüssiger Akazienhonig	4 Blätter Minze
1 EL milde Chiliflocken	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Garnelen:**

4 White Tiger Garnelen	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Erbsen auftauen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Für das Risotto unteres Drittel des Spargels schälen, Stangen waschen, trockentupfen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Honig, Chiliflocken, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. In einer heißen Pfanne anbraten und beiseite stellen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis hinzugeben und eine Minute mitdünsten. Knoblauch abziehen, fein hacken und zum Risotto geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach 6 Minuten Kochzeit Erbsen hinzufügen. Gemüsefond nach und nach zugeben und Reis bissfest garen. Am Ende der Kochzeit mit Salz und Pfeffer würzen und Minze, Ziegenfrischkäse, Butter und Spargel unterrühren.

Garnelen schälen, entdarmen, kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Garnelen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten.

Ziegenfrischkäse-Risotto mit grünem Spargel, Erbsen, Minze und gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Zwick am 02. Juni 2016