

Champignon-Risotto in Parmesan-Schale, Riesen-Garnelen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risotto-Reis	500 ml Gemüsefond	125 g Champignons
2 getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	75 ml trockener Weißwein	50 g Parmesan
1 EL Butter	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Parmesannest:

150 g Parmesan am Stück

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	8 Cherrytomaten (Rispe)	1 Knolle Knoblauch
1 rote Chili	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Den Reis darin bei geringer Hitze unter Rühren 3 Minuten glasig dünsten.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein hacken, zum Reis geben und unter Rühren 5 Minuten glasig dünsten.

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, vierteln, dazugeben und etwa 4 Minuten mitgaren. Mit Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben. Dabei ständig rühren und weiteren Fond nachgießen. Insgesamt etwa 15 Minuten kochen, bis der Reis cremig ist und den gesamten Fond aufgenommen hat. Die getrockneten Tomaten abtropfen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben und die Hälfte zusammen mit der Butter einrühren und schmelzen lassen.

Für das Parmesannest:

Parmesan hobeln und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Gebackenen Parmesan über einen tiefen Teller legen und ein Nest formen. Kurz erkalten lassen.

Für die Garnelen:

Die Garnelen aus der Schale lösen, längs am Rücken einschneiden, Darm entfernen und unter kaltem Wasser abspülen. Knoblauch quer halbieren, die Chilischote halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Knoblauch, Chili und Thymian in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben.

Die Tomaten an der Rispe in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Thymian abbrause, trocken wedeln und später als Garnitur verwenden.

Das Champignon-Risotto in der Parmesanschale mit gebratener Riesengarnele auf Tellern anrichten und servieren.

Magdalena Brzeska am 16. Oktober 2017