

Pesto-Risotto mit Garnelen und Bruschetta-Tomaten

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto Reis	100 g Parmesan	200 g Butter
100 ml Weißwein	2 L Gemüsfond	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum	1 Limette	3 Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne	100 g Parmesan	130 ml Distelöl
Salz	Pfeffer	

Für die Bruschetta-Tomaten:

3 Romatomen	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1 Zweig Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen mit Schale	2 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark
50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

Den Risottoreis mit etwas Butter in einem Topf andünsten und mit Weißwein ablöschen. Fond erwärmen und nach und nach unter Rühren zugeben und köcheln lassen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben, mit etwas Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Knoblauch abziehen und grob hacken. Für das Pesto Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Öl mit einem Stabmixer zerkleinern. Parmesan grob reiben und ebenfalls pürieren. Limette auspressen und das Pesto mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bruschetta-Tomaten:

Tomaten einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren bis die Schale aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen und würfeln. Tomatenwürfel in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Olivenöl unter die Tomatenwürfel heben und leicht erwärmen. Basilikum sehr fein schneiden, Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Mit den erwärmten Tomaten mischen, die Tomatenflüssigkeit unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen von der Schale befreien, entdarmen und Kopf ablösen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Karkassen und die Hälfte des Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Kräuter im Ganzen zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Die entstandene Garnelensauce durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den restlichen Knoblauch und die geschälten Garnelen darin von beiden Seiten ca. 30 Sekunden garen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Van Der Kooi am 10. August 2020