

# Kräuter-Risotto mit frittierten Riesen-Garnelen

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

1 Schalotte	1 Ingwer	2 Knoblauchzehen
½ Tasse Risotto-Reis	2 Tassen Geflügelfond	50 ml Weißwein
150 g Butter	75 g Parmesan	Salz

### Für die grüne Sauce:

100 g frischer Spinat	100 g Tiefkühlerbsen	½ Bund Petersilie
½ Bund Dill	½ Bund Minze	50 ml Geflügelfond

### Für das Gemüse:

2 Stangen grüner Spargel	6 Stängel wilder Brokkoli	1 Rosenkohl
3 Stängel Grünkohl	50 g Shimenji-Pilze	Olivenöl
Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnelen:

4 schwarze Tigergarnelen	1 Zitrone	2 Eier
3 EL Mehl	100 g Panko	½ TL Chiliflocken
2 L Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Kasten Erbsenkresse	1 Handvoll essbare Blüten	20 g Pistazien
20 g Cashewkerne	Salz	

**Für das Risotto:** Den Ingwer, Knoblauch und die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in Butter anbraten. Reis dazugeben und mitbraten. Wenn der Reis glasig aussieht, mit Weißwein ablöschen.

Geflügelfond erwärmen und nach und nach hinzufügen. Risotto regelmäßig rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Abschließend Parmesan reiben, unterheben und nochmals mit etwas Butter und Salz abschmecken.

**Für die grüne Sauce:** Petersilie, Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln und mit Spinat, Erbsen und Geflügelfond in einem Mixer glattrühren. Die grüne Sauce unter das Risotto rühren.

**Für das Gemüse:** Den Spargel und den Brokkoli kleinschneiden, bei mittlerer Hitze in Butter und Olivenöl in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz bevor diese fertig gegart sind, noch einzelne Rosenkohlblätter und Pilze hinzugeben.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und Grünkohl darin kurz frittieren.

**Für die Garnelen:** Die Garnelen von der Schale befreien, am Rücken mit einem scharfen Messer einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Die Garnelen in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Pankomehl in drei Tellern aufbauen. Garnelen mit Chili, Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und dann in der genannten Panierstraße jeweils wenden.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze ca.

2-3 Minuten rundherum goldbraun braten. Garnelen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:** Pistazien und Cashewkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten. Salzen Risotto in tiefen Teller anrichten, die Garnelen und das Gemüse darauf anrichten und mit Kresse und essbaren Blüten, Pistazien und Cashew garniert servieren.

Thorsten Hamann am 17. März 2021