

Champagner-Mango-Risotto mit Garnelen-Spießen

Für zwei Personen

4 Riesen-Garnelen	100 g Risottoreis	50 g Parmesan
1 Mango	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer, klein	1 unbehandelte Limette	3 Stangen Zitronengras
1 Chilischote	40 g Butter	3 EL Limonen-Öl
150 ml Champagner edelsüßes Paprikapulver	375 ml Gemüsefond	Zucker, Pfeffer, Meersalz

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls fein würfeln. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Zucker karamellisieren. Anschließend den Reis und die Hälfte der Chilischote hinzugeben und alles gut verrühren, bis der Reis glasig ist. Nun mit dem Champagner ablöschen und offen bei kleiner Hitze circa 20 Minuten garen. Das Risotto gelegentlich umrühren und nach und nach den heißen Gemüsefond hinzugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Die Garnelen von der Schale, vom Kopf und Schwanz und vom Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Die Zitronengrashalme anklopfen und jeweils zwei Garnelen auf einen Zitronengrashalm stecken. Zwei Esslöffel vom Limonen-Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Den Ingwer schälen und etwas reiben. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Abschließend die restliche Chilischote, den Knoblauch, den Ingwer und die restliche Zitronengrasstange hinzugeben. Die Garnelen etwa drei Minuten von jeder Seite anbraten, bis sie glasig sind. Etwas Schale von der Limette reiben. Anschließend eine Hälfte der Limette auspressen und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und etwas Limettenschale abschmecken. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und das Fleisch vierteln. Das Risotto mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Mango unterheben. Den Parmesan reiben und ebenfalls unterheben. Das Champagner-Mango-Risotto mit den Garnelenspießen auf Tellern anrichten, mit den Limettenscheiben garnieren und servieren.

Sebastian Köppen am 16. Oktober 2012