

Koriander-Risotto mit Garnelen und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

6 große Garnelen	4 EL Olivenöl	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	50 g Butter	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

100 g Risotto-Reis	1 mg Koriandersamen	1 Schalotte
40 g Parmesan	30 g Butter	200 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	1 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für den Schaum:

2 Stängel Limonengras	75 ml trockener Weißwein	75 ml Milch
-----------------------	--------------------------	-------------

Für das Risotto Schalotten abziehen und würfeln. Topf mit Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, Reis dazugeben und eine Minute andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen. Nach und nach mit Gemüsefond begießen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Für den Spargel diesen schälen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Spargel darin anbraten. Butter dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig garen.

Für die Garnelen diese aus der Schale befreien, Darm entfernen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriandersamen in einer Pfanne anrösten und unterheben. Butter dazu geben und Parmesan drüber reiben. Frischen Koriander fein hacken und unterheben. Alles verrühren und ziehen lassen.

Für den Schaum Limonengras andrücken. In einem Topf Milch und Weißwein erwärmen, Limonengras dazugeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren Limonengras herausnehmen und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Spargel auf Tellern platzieren, Risotto dazu geben, darauf die Garnelen setzen, mit dem Schaum garnieren und servieren.

Christian Fuchs am 16. Februar 2016