

Scampi und Hähnchen auf Süßholz-Spieß mit Chili-Risotto

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	125 g Risottoreis	2 EL Olivenöl
2 kleine Chilischoten	100 ml trockener Weißwein	250 ml Rinderbrühe
20 g Parmesan	Salz, Pfeffer	25 g Butter
1 Paprika	4 Scampi	200 g Hähnchenbrustfilet
2 Süßholzspieße	1 EL Petersilie	2 Zweige Petersilie

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen bis der Reis glasig ist. Die Chilischoten entkernen, ganz fein hacken und dazugeben. Mit Weißwein und Brühe aufgießen und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren circa 15 -18 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan reiben und nach circa 15 Minuten unter das Risotto rühren. Die Petersilie waschen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter unterrühren. Paprika waschen, entkernen und in 3 – 5 cm große Vierecke schneiden. Die Scampi halbieren oder dritteln und die Hähnchenbrüste in gleich große Stücke schneiden. Das Süßholz, nicht raspeln, sondern mit einem scharfen Messer zuspitzen und Hähnchenfleisch, rote Paprika und Scampi abwechselnd aufstecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl braten. Die Spieße auf dem Risotto anrichten und mit Petersiliezweigen garnieren.

Tipp: Das Risotto sollte leicht flüssig sein. Wenn es zu dick wird, mehr Wein und/ oder Brühe zugeben.

Tipp: Der Reis sollte al dente bleiben und sofort serviert werden, wenn er fertig ist.

Tipp: Süßholz bekommt man gut im Gewürzladen.

Otto Koch Freitag, 30. Mai 2008