



Safranrisotto mit Wildwassergarnelen

Safranrisotto:

400 g Risotto Arborio
15 g Butter
10 g Schalottenwürfel
30 ml Weißwein
ca. 400 ml Geflügelfond, hell
400 ml Garnelenfond
1 g Safranfäden
150 g Staudensellerie
20 g geriebener Parmesan
20 g kalte Butterwürfel
Salz

Wildwassergarnelen:

18 Stück argentinische
Wildwasser Garnelen
30 g Butter
1 cl Olivenöl
1 Rosmarinzweig
Salz

Den Reis waschen und in Butter mit Schalottenwürfel und Safranfäden glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stehen lassen, dadurch kann der Reis besser quellen. Den Staudensellerie schälen, die Fäden ziehen und in 5 mm Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel in kochendem Salzwasser al dente blanchieren, auf einem Sieb abschütten und unter kaltem, fließendem Wasser abschrecken. Die Würfel abtropfen lassen und zu weiteren Verarbeitung auf einem Küchentrepp absetzen. Auf Abruf das werdende Risotto nach und nach mit dem heißen Geflügel- und Garnelenfond auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen (Geflügelfond darf nicht zu würzig sein).

Nach 2/3 der Kochzeit Risotto etwas salzen und die Staudenselleriewürfel zugeben. Ist der Reis al dente und dünnflüssig, wird er mit geriebenem Parmesan bestreut und mit den kalten Butterwürfel mit einem Holzlöffel gebunden.



Garnelensud:

Die ausgelösten Schalen und Köpfe der Wildwassergarnelen
100 g Zwiebeln, gewürfelt
50 g Karotten, gewürfelt
50 g Staudensellerie, gewürfelt
50 g weißer Lauch, gewürfelt
3 cl Olivenöl
2 TL Tomatenmark
50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
400 ml Wasser
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
10 weiße Pfefferkörner

Rezept für 4 Personen

Die Köpfe der Garnelen vorsichtig abdrehen und die Schalen der Schwänze vorsichtig entfernen. Die Garnelen auf der Rückenseite einschneiden und die Därme ziehen.

Die Garnelenschwänze unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, kurz auf Küchentrepp setzen und trocken tupfen. Die Garnelen auf ein Geschirr setzen und mit Klarsichtfolie abgedeckt kühl stellen. Auf Abruf die Garnelen in einer beschichteten Pfanne gleichmäßig mit Butter, Olivenöl und Rosmarinzweig glasig braten. Die Krustentiere auf Küchentrepp absetzen, mit Salz würzen und anrichten.

Den Backofen auf 150°C erhitzen.

Die ausgelösten, gewaschenen Schalen und Köpfe der Wildwassergarnelen in einer Kasserolle in Olivenöl anbraten und in den heißen Ofen schieben. Alle 5 Minuten die Karkassen im Ofen wenden. Im Ofen entfalten die Karkassen durch die gleichmäßige und geschlossene Hitze ein besseres Aroma.

Nach etwa 15 Minuten lang die Karkassen aus dem Ofen nehmen und das gewaschene und in 10 mm gewürfelte Gemüse dazu geben. Die Karkassen auf dem Herd weiter bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten lang rösten. Tomatenmark dazugeben, mit anrösten, bis das Tomatenmark sich aufgelöst hat. Mit Weißwein die gerösteten Karkassen ablöschen und mit Geflügelfond und Wasser auffüllen. Den werdenden Sud ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bevor die Pfefferkörner und Kräuter zugeben. Nach weiteren 15 Minuten, den Fond durch ein feines Sieb passieren und nochmals auf ein Dritten reduzieren.

Nach dem Braten und Anrichten der Garnelenschwänze, mit einem Esslöffel Sud die Garnelen damit etwas nappieren.

Anrichten:

Den cremigen Risotto in tiefe warme Teller anrichten und die Garnelen auf dem Teller kreisförmig anrichten. Mit einem Esslöffel den Krustentiersud über die Garnelen nappieren.