



Vorspeise oder Hauptgang

Risotto mit Scampis

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Stück	Scampis (in der Schale), gross
2 Stück	Schalotten, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
250 gr	Arborio Reis für Risotto
20-30	Pinienkerne
150 gr	Parmesan gerieben
1 EL	Butter
5 dl	Fischfond, kräftig
3 dl	Weisswein, trocken
	Allenfalls Bouillon zubereiten zum Nachgiessen bei fehlender Flüssigkeit
	Oliveneröl, kalt gepresst
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kasserolle, Olivenöl, Schalotten, Knoblauch, Reis

Im einem Schuss Olivenöl die feingehackten Schalotten und Knoblauch mitsamt dem Reis glasig dünsten.

Weisswein, Fischfonds
Parmesankäse

Mit Weisswein sowie Fischfond auffüllen bis der Reis vollständig bedeckt ist. Den Parmesankäse darunterühren. Ca. 25 –30 Minuten leise köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Scampis

Den Scampis den Kopf abschneiden und dabei den Darm entfernen. Die Scampis, mitsamt Schale, der Länge nach halbieren, würzen und mit 1 EL Butter beidseitig anbraten und dem Risotto beifügen. Den Risotto abschmecken mit Salz und Pfeffer..

Pinienkerne

Die Pinienkerne rösten und beim Servieren des Risottos darüberstreuen.

Tip: Ein Risotto muss flüssig sein. Deshalb immer wieder Flüssigkeit (wenn der Weisswein und der Fischfond aufgebraucht ist Bouillon verwenden) nachgiessen.