

Unser Rezept für Safranrisotto mit gebratener Garnele.

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 100g Risottoreis/Aborio
- 70ml Weißwein
- 60g Butter
- 2g Safran
- 200ml Gemüsebrühe
- 90g geriebener Parmesan
- 200g Garnelen

Zubereitung:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen.

Danach mit dem Weißwein ablöschen, ein reduzieren lassen und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen, den Safran dazu geben.

Unter ständigem rühren das Risotto ca. 15 Minuten kochen lassen und immer mit etwas Gemüsebrühe auf füllen.

Den geriebenen Parmesan dazu geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusätzlich kann noch ein kaltes Stück Butter mit eingerührt werden.

Die Garnelen schälen, den Darm heraus nehmen und in einer heißen Pfanne mit etwas Knoblauch, Chilli und Thymian anbraten.