

Kochen mit Klaus

Bärlauch-Risotto mit Garnelen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Garnelen, Pfeffer, Zitronensaft, 2 Zwiebeln, 4 Knobzehen,
- Olivenöl, 250 g Risotto-Reis, 200 ml Weißwein, 800 ml Hühnerbrühe,
- 40 g Butter, 75 g Bärlauch, 25 g frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, evtl. Darm entfernen, waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Bärlauch in feine Streifen schneiden (2-3 Blätter beiseitelegen).



2. Zwiebeln, ½ Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. mit Wein ablöschen. Nach u. nach Brühe zugießen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min.). Mit Pfeffer würzen.



3. Wenn der Reis fast gar ist, eine Pfanne mit Olivenöl stark erhitzen. Garnelen mit restlichem Knoblauch von jeder Seite 3-4 Min. braten.



4. Risotto vom Herd nehmen, Butter u. Bärlauch unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken, mit den Garnelen u. den beiseitegelegten Bärlauchblättern garniert anrichten.

Tipp des Chaoten:

Mit Parmesan-Spänen u. Bärlauchstreifen garniert reichen.

