



GARNELEN RISOTTO

4 Personen | 60 MIN | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Schälen Sie die Garnelen: Legen Sie den Körper auf einen Teller und geben Sie die Köpfe und Schalen in eine Pfanne. Wasser hinzufügen. Köcheln lassen, bis die Köpfe und Schalen rosa werden. Die entstandene Brühe abseihen und warm halten.
- Braten Sie die Garnelen in etwas Olivenöl, bis sie gar sind, und halten Sie sie warm.
- Eine Zwiebel schälen und würfeln. Schwitzen Sie es in der in Stücke geschnittenen Butter an. Geben Sie den Risottoreis hinzu und lassen Sie ihn glasig werden.
- Fügen Sie die 20 cl Weißwein hinzu. Unter Rühren köcheln lassen. Wenn der Weißwein verdampft ist, geben Sie den gefilterten Garnelenfond hinzu.
- Umrühren, dann nach und nach das restliche Wasser unter weiterem Rühren zugeben, bis der Reis gar ist (ca. 18 Minuten).
- Geben Sie am Ende der Garzeit das Krabbenfleisch hinzu und mischen Sie es. Fügen Sie den geriebenen Parmesankäse hinzu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- Servieren Sie das Risotto mit den Garnelen und geben Sie ein paar Späne Parmesan über das Risotto auf den Teller.



Einkaufsliste

ZUTATEN

.....
 16 Garnelen
 200g Shrimps
 320 g Risottoreis
 2 Zwiebeln
 20 cl trockener Weißwein
 50 g Butter
 80 g geriebener Parmesankäse
 20 g Parmesanspäne

Les Jamelles

www.les-jamelles.com

