

Scampi-Risotto

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|--------------|
| Schalottenzwiebel | 4 Stk. |
| Olivenöl | 4 Esslöffel |
| Cognac | 5 cl |
| Hühnerbrühe / Geflügelbrühe | ½ Liter |
| Tomaten / Paradeiser | 2 Stk. |
| Knoblauch | 4 Stk. |
| Butter | 30 g |
| Parmesan | 120 g |
| Currypulver | 1 Teelöffel |
| Salz | 1 Teelöffel |
| Weißer Pfeffer | 1 Teelöffel |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 1 Bund |
| Trockener Weißwein | 1/8 Liter |
| Reis | 200 g |
| Scampi | 300 g |
| Ingwerwurzel | 3 Scheibe(n) |

Zubereitung:

Wichtig ist es, wirklich italienischen Risotto-Reis zu verwenden, am besten Arborio-Reis.

Schalotten fein hacken und mit dem Reis in 2 EL Olivenöl und etwas Butter andünsten. 2 kleingehackte Knoblauchzehen zugeben und kurz mit durchbraten. Mit Weißwein ablöschen und bei großer Hitze den Weißwein restlos einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Hühnerbrühe in kleinen Portionen zugeben und bei mittlerer Hitze immer wieder einkochen lassen. Nach ca. 20 min. müßte der Reis die richtige Konsistenz erreicht haben. 80 g geriebenen Parmesan und Butter zugeben und vorsichtig mit Salz nach Geschmack würzen.

Die Scampi auftauen, abwaschen und gründlich trocknen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl langsam erhitzen und 2 Knoblauchzehen in Scheiben und 3 Scheiben Ingwerwurzel darin gründlich anbraten. Wieder herausnehmen. Einen Stich Butter zugeben. Die gepfefferten Scampi im heißen Öl anbraten. Paradeiser vorher abziehen, von den Kernen befreien und würfeln. Gehackte Petersilie, gewürfelte Tomaten und das Currypulver zugeben und kurz durchbraten. Mit Cognac ablöschen und etwas einkochen lassen (1 min.)

Scampi-Tomaten-Petersilien-Curry-Mischung mit dem fertigen Risotto vermischen. Bei Tisch noch mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at