

## Grapefruitrisotto mit Riesencrevetten



### Zutaten

Für 2 Personen

- 6 Riesencrevetten mit Schale
- 1 Grapefruit rosa
- 1 Schalotte
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 Esslöffel Butter (1)
- 150 g Risottoreis (z.B. Carnaroli, Arborio, Vialone)
- 1 dl Noilly Prat oder halb Weisswein/halb trockener Sherry
- 0.5 Bund Kerbel oder glattblättrige Petersilie
- 20 g Butter (2)
- 20 g Parmesan gerieben
- Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel

\*\*\*\*\*

Die Riesencrevetten aus der Schale brechen, bei 4 Stück das Schwanzstück jedoch daran belassen. Mit einem spitzen Messer bei allen Riesencrevetten den Rücken in der Mitte leicht einritzen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Riesencrevetten unter kaltem Wasser kurz spülen, dann auf Küchenpapier trockentupfen. Die 2 Riesencrevetten ohne Schwanz in feine Scheiben schneiden.

Etwa  $\frac{1}{4}$  der Grapefruitschale fein abreiben und beiseitestellen. Mit einem scharfen Messer von der Grapefruit Deckel und Boden abschneiden. Die Frucht auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale rundum mitsamt weisser Haut von oben nach unten abschneiden. Dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden. Wichtig: Über einer kleinen Schüssel arbeiten und den austretenden Saft auffangen. Grapefruitschnitze halbieren und beiseitestellen.

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen und warm halten.

In einer Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Noilly Prat oder die Weisswein-Sherry-Mischung beifügen und unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Dann nach und nach die Bouillon beifügen und gelegentlich umrühren. Den Risotto bissfest garen.

Inzwischen Kerbel oder Petersilie grob hacken

Wenn der Risotto bissfest ist, die in Scheiben geschnittenen Riesencrevetten, die abgeriebene Grapefruitschale, die zweite Portion Butter (2), den Parmesan sowie  $\frac{1}{2}$  der Kräuter unter den Risotto rühren und diesen mit 2–3 Esslöffeln aufgefangenem Grapefruitsaft, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Grapefruitschnitze auf den Risotto legen und diesen zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte (Induktion Stufe 1) 3–4 Minuten nachgaren lassen.

Inzwischen in einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite bei oberer Mittelhitze etwa  $1\frac{1}{2}$  Minuten braten.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, die Riesencrevetten dazulegen und mit den restlichen Kräutern bestreuen. Sofort servieren.