

Spargelrisotto mit Knoblauch-Crevetten



Zutaten

FÜR 6 PERSONEN

1.2 Liter Gemüsebouillon
500 g grüne Spargeln
2 Schalotten
40 g Butter
350 g Risottoreis
0.5 dl trockener Weisswein
0.25 Zitronen
2 Knoblauchzehen
4 Zweige glattblättrige Petersilie
300 g geschälte rohe Crevetten
2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Olivenöl

In einer Pfanne die Bouillon auf- kochen und warmhalten.

Die Enden der Spargeln um gut $\frac{1}{3}$ kürzen. Die Spargelspitzen abschneiden, die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen. Die Schalotten und die Spargelscheiben darin andünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und vollständig einkochen lassen. Dann schöpflöffelweise die Bouillon beifügen, so dass der Reis gerade knapp bedeckt ist. Den Risotto unter häufigem Rühren etwa 10 Minuten leise kochen lassen, dabei nach und nach immer wieder etwas Bouillon angießen.

Inzwischen die Schale des Zitronenviertels fein abreiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Die Riesencrevetten kalt spülen und trockentupfen.

Die Spargelspitzen zum Risotto geben und den Risotto weiter garen, bis er bissfest ist. Dann die restliche Butter (etwa 25 g) mit der Zitronenschale und dem Parmesan unter den Reis mischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Crevetten darin bei mittlerer Hitze braten, bis sie sich rötlich färben. Den Knoblauch und die Petersilie beifügen, die Bratpfanne vom Herd ziehen und die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Risotto in tiefe vorgewärmte Teller verteilen und jeweils mit den Crevetten garnieren. Sofort servieren.