

Pfifferling-Risotto mit Garnelen



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, feingeschnitten
- 250 g Risottoreis - z.B. Arborio
- 100 ml Weißwein - trocken
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 Limette - Saft
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Butter

- 200 g frische Pfifferlinge
- Pilzsalz
- 2 EL Butter
- Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

- 6 -10 Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl

Vorbereitung:

Pilze putzen und 1/3 der Pilze sehr fein schneiden, die Schalotten ebenso.

Limette auspressen.

Gemüsebrühe zubereiten.

Garnelen waschen und trocken tupfen.

Knoblauchzehe in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Risotto:

Ölivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Die fein geschnittene Schalotte zugeben. Glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Der Reis darf auf keinen Fall am Boden haften!

Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis die Flüssigkeit gut aufgesogen ist.

Die heiße Gemüsebrühe nach und nach dazugeben. Der Reis muss immer gut mit der Brühe bedeckt sein. Rechtzeitig nachgießen. Nach etwa 10 Minuten die fein geschnittenen Pfifferlinge dazugeben.

Zuletzt den Limettensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Garzeit beträgt etwa 20 Minuten. Rühren nicht vergessen!
Butter einrühren. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Pfifferlinge:

Restliche Pfifferlinge in eine nicht zu kleine, beschichtete Pfanne **ohne** Fett geben, mit Meersalz aus der Mühle würzen und bei starker Hitze kurz rösten. Pilze aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zwischenlagern.

Butter in der Pfanne aufschäumen, Pilze dazu geben und mit Pilzsalz, Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge nur kurz in der Butter schwenken, höchstens 2-3 Minuten.

Garnelen:

Öl und Knoblauch in einer weiteren Pfanne erhitzen, ungeschälte Garnelen dazugeben. Von beiden Seiten - je nach Größe - 2 Minuten braten, sie sollen in der Mitte noch glasig sein.

Teller vorwärmen, Risotto, Pfifferlinge und Garnelen darauf anrichten.

Guten Appetit!! 😊