



brunner.fish

Crevetten auf Risotto Milanese

Rezept

Der Fond für das Risotto wird mit den Schalen der Crevetten angesetzt. Hierfür zunächst eine Knoblauchzehe und die Zwiebel hacken und in Olivenöl anbraten. Die Crevetten mit Schale dazugeben und 2 Min. unter Wenden anbraten. Salzen und pfeffern.

Anschliessend die Crevetten schälen (ev. noch entdärmen). Die Black Tiger werden erst am Ende der Zubereitung wieder benötigt. Die Schalen und ev. Köpfe jetzt mit Olivenöl in einen Topf geben und bei mittelstarker Hitze anrösten. Mit 100 ml Weisswein ablöschen und 700 ml Gemüsebrühe dazugeben. Eine halbe Stunde einkochen lassen. Abgiessen, warmhalten und Safran dazugeben. Am Ende sollten ca. 600-700 ml Fond übrig bleiben. Falls nötig mit etwas Wasser auffüllen.



Für das Risotto die Schalotten und den restlichen Knoblauch hacken und bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten. Risottoreis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig wird (ca. 2 Minuten). Mit 150 ml Weisswein ablöschen, bis der Wein verkocht ist. Nun ca. 100 ml des Fonds dazugeben und unter Rühren leicht köcheln lassen, bis der Fond eingekocht ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Dies sollte in etwa 20 Minuten dauern.

Wenn das Risotto gar ist, die kalte Butter und den Parmesan sowie die Crevetten unter das Risotto heben.. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren und geniessen.



Weinempfehlung

Cap au Large Méditerranée,
Côte d'Azur, Frankreich



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

Zutaten (4 Personen)

600 g Black Tiger (mit Schale)

3 Schalotten

3 Zehen Knoblauch

1 mittelgrosse Zwiebel

250 g Risottoreis

250 ml Weisswein

700 ml Gemüsebrühe

0,2 g Safran

70 g Parmesan

70 g Butter

etwas Olivenöl

Salz und Pfeffer

