Rezept

Safranrisotto mit Garnelen

Ein Rezept von Safranrisotto mit Garnelen, am 29.04.2024

Zutaten

	1/2 l Instant-Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
200 g	Risottoreis (z. B. Arborio oder Vialone)
1	Döschen Safranfäden (0,1 g)
2 EL	Butter
	Pfeffer
1	kleine Zwiebel
2 EL	Olivenöl
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
6	küchenfertige, geschälte Riesengarnelen (ca. 200 g)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1 Min. glasig anbraten. Den Reis hinzufügen und 1 Min. unter Rühren mitbraten, bis alle Reiskörner mit einer feinen Ölschicht überzogen sind. Mit dem Wein ablöschen und diesen offen bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Von nun an immer, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, eine Kelle heiße Brühe dazugeben und regelmäßig umrühren.

2. Nach ca. 10 Min. den Safran in einer Tasse mit heißer Brühe auflösen und zum Risotto geben. Die Garnelen waschen, abtrocknen, längs halbieren und den schwarzen Darm entfernen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten (die Butter soll nicht braun werden). Die Garnelen leicht salzen, beiseitestellen und warm halten.

3. Nach insgesamt 20 Min. Garzeit den Risotto probieren: Die Reiskörner sollten noch einen winzigen Kern an »Biss« haben, dürfen aber nicht hart sein. Wenn der Reis fertig ist, noch 1/4 Kelle Brühe und die übrige Butter unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, in zwei tiefe Teller verteilen und mit den Garnelen bekrönen.