

## Rezept

# Champagnerrisotto mit Garnelen

Ein Rezept von Champagnerrisotto mit Garnelen, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> weißer Spargel	Salz
Zucker	<b>4 EL</b> Butter
<b>1</b> Schalotte	<b>150 g</b> italienischer Risottoreis (z. B. Vialone oder Arborio)
<b>100 ml</b> Champagner oder trockener Sekt	<b>2 Zweige</b> Dill
1/2 Bio-Zitrone	6-8 aufgetaute, blanchierte geschälte TK-Garnelen
<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan	<b>2</b> Spieße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen und gründlich schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. 600 ml Wasser mit je 1 TL Salz und Zucker sowie 1 TL Butter aufkochen. Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden, hineinlegen, bei mittlerer bis großer Hitze in 5-6 Min. knapp bissfest garen, dann herausheben.
2. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne oder einem großen Topf 1 EL Butter erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Reis unterrühren, bis die Körnchen glasig aussehen. Champagner angießen und bei großer Hitze verdampfen lassen. Dann bei mittlerer Hitze nach und nach Spargelbrühe angießen und unter häufigem Rühren verdampfen lassen.
3. Inzwischen den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und kleiner zupfen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Garnelen waschen, trocken tupfen und auf 2 Spieße stecken. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
4. Wenn der Reis ca. 15 Min. gegart hat, Spargel unterrühren und mitgaren, bis der Reis sämig ist, aber noch Biss hat. Gleichzeitig Garnelenspieße in einer Pfanne in 1 EL Butter bei kleiner bis mittlerer Hitze rundum in 3-4 Min. rosa braten.
5. Risotto mit Butter und Parmesan mischen, nach Belieben mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Garnelenspieße mit Dill und Zitronenschale bestreuen und auf den Risotto legen.