

## Rezept

# Risotto mit Garnelen und Steinpilzen

Ein Rezept von Risotto mit Garnelen und Steinpilzen, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> rohe Garnelen mit Schale	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> Lorbeerblätter	Salz
<b>400 g</b> Steinpilze	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 EL</b> Butter
<b>350 g</b> Risottoreis	1/8 l trockener Weißwein
1/4 Bund Petersilie	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Von den Garnelen die Schale Stück für Stück ablösen und beiseitelegen. Die Garnelen – falls vorhanden – vom dunklen Darm befreien, waschen, trocken tupfen und beiseitestellen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Garnelenschalen und – falls abgetrennt – die Garnelenschwänze darin kräftig anbraten. 1/2 l Wasser dazugießen, Lorbeer einlegen und salzen. Den Sud bei mittlerer Hitze offen etwa 20 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb gießen und auffangen (es soll gut 1 l Flüssigkeit sein).
3. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber reiben, welke Stellen abschneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
4. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis dazugeben und gut untermischen. Mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Den Reis offen bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. garen, dabei nach und nach den Garnelensud zugeben.
5. Nach etwa 10 Min. die Garnelen in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 1/2 EL Butter erhitzen und die Pilze darin unter Rühren bei starker Hitze 4-5 Min. braten. Die Garnelen untermischen und kurz mitbraten. Beides zum Reis geben und den Risotto fertig garen.
6. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Übrige Butter in Stücke schneiden und mit der Petersilie unter den fertigen Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.