



Choche & gnüsse
mit David Geisser

KRUSTENTIER-RISOTTO MIT SHRIMPS UND WEISSEM PORTWEIN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Shrimps schälen, entdarmen, in Butterfly schneiden und beiseite legen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. 5 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis begeben und ohne Farbgebung mitdünsten, bis er leicht glasig ist (ca. 2 Minuten).

Mit Weisswein und weissem Portwein ablöschen und Fond begeben. Lorbeer und etwas Salz zugeben und auf mittlerer Stufe bei gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Reiskörner weich, aber noch leicht körnig sind.

Zum Schluss die Shrimp Bisque begeben und den Risotto auf die richtige Konsistenz einkochen. Nun den Rahm begeben, schmelzen lassen und gut umrühren. Bergkäse begeben, kräftig abschmecken und direkt servieren.

Shrimps in einer heissen Bratpfanne nur ganz kurz (ca. 20 Sekunden) anbraten, sodass diese in der Mitte noch glasig sind. Gut salzen und nach Bedarf mit einem Schuss weissem Portwein ablöschen und auf den Risotto geben.

EINKAUFLISTE

ZUTATEN KRUSTENTIER-RISOTTO

OLIVENÖL
½ ZITRONE
1 ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
250 G RISOTTOREIS
80 ML WEISSWEIN, TROCKEN
150 ML WEISSER PORTWEIN
150 ML GEFLÜGEL- ODER GEMÜSEFOND
2 LORBEERBLÄTTER
200 ML SHRIMP BISQUE
50 ML RAHM
80 G BERGKÄSE, GERIEBEN
8 STK. SHRIMPS
SALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:





SPARGELRISOTTO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die grünen Spargeln von unten 2 cm vom hölzernen Ende trennen, dann bis zur Mitte der Spargel schälen und leicht schräg in dünne feine Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Nach 2 Minuten den Reis dazugeben und auf moderater Stufe mitdünsten, bis er glasig wird. Mit Weisswein und 100ml Sherry ablöschen.

Flüssigkeit etwas reduzieren lassen und Gemüsebrühe nach und nach begeben. Zeitweise vorsichtig rühren. Nach ca. 15 Minuten Spargelstücke begeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Das Risotto-Korn sollte gar, aber noch leicht körnig sein.

Nun die Butter, den Parmesan und 2 EL Sherry begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto sollte beim Anrichten auf dem Teller leicht auseinanderlaufen.

Optional: Mit Apfel-Rosmarin-Balsamessig verfeinern.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN SPARGELRISOTTO

OLIVENÖL ZUM DÜNSTEN UND MARINIEREN

1 ZWIEBEL

2 KNOBLAUCHZEHEN

200 G CARNAROLI REIS

150 ML WEISSWEIN

SHERRY

500 ML GEMÜSE- ODER SPARGELFOND (SPARGEL-SCHALEN IM WASSER AUFGOCHEN, KURZ ZIEHEN LASSEN)

60 G BUTTER

80 G PARMESAN, GERIEBEN

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

200 G SPARGELN, GRÜN

½ ZITRONE

OPTIONAL APFEL-ROSMARIN BALSAMESSIG

POWERED BY:

