



## KRUSTENTIER-RISOTTO MIT NOILLY PRAT, SWISS SHRIMPS UND FENCHEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Shrimps schälen, entdarmen und beiseitelegen.

Fenchel hauchdünn aufschneiden (am besten mit einer Mandoline oder einer Aufschnittmaschine), mit etwas Olivenöl (1), Zitronensaft und Zeste marinieren und ebenfalls (ohne zu salzen!) beiseitelegen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Olivenöl (2) in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Nach einer Weile Risottoreis begeben und ohne Farbgebung mitdünsten, bis er leicht glasig ist (ca. 2 Minuten). Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und Fond dazugeben. Lorbeer und etwas Salz ebenfalls begeben und auf mittlerer Stufe mit gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Reiskörner weich, aber noch leicht körnig sind.

Zum Schluss die Swiss Shrimps Bisque begeben und den Risotto auf die richtige Konsistenz einkochen. Nun den Rahm dazugeben, schmelzen lassen und gut umrühren. Parmesan begeben, kräftig abschmecken und direkt servieren. Fenchelsalat nun mit Salz und wenig Pfeffer würzen und auf den Risotto geben.

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 Noilly Prat ablöschen und auf den Risotto geben.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

- ½ FENCHEL
- 4 EL OLIVENÖL (1)
- ½ ZITRONE
- 5 EL OLIVENÖL (2)
- 1 STK ZWIEBEL
- 2 STK KNOBLAUCHZEHEN
- 250 G RISOTTOREIS
- 80 ML WEISSWEIN, TROCKEN
- 150 ML NOILLY PRAT
- 150 ML GEFLÜGEL- ODER GEMÜSEFOND
- 2 LORBEERBLÄTTER
- 200 ML SWISS SHRIMPS BISQUE
- 50 ML RAHM
- 80 G PARMESAN, GERIEBEN
- 8 STK SWISS SHRIMPS
- SALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:

