

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Meeresfrüchte in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken. Die Chilischote ebenfalls hacken. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Crevetten dazugeben. Leicht salzen. Danach die restlichen Meeresfrüchte dazugeben, ebenfalls leicht salzen und mit Pfeffer würzen. Etwas Weisswein dazugiessen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Schalotten und Chili dazugeben und glasig andünsten. Den Risottoreis dazugeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein fast ganz einreduzieren. Die Tomatenpolpa dazugeben und dann eine Schöpfkelle heisse Gemüsebrühe dazugiessen. Den Reis unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald der Reis die Gemüsebrühe aufgesogen hat eine weitere Kelle der Brühe begeben. Auf diese Weise fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist.

Danach den Rahm dazugiessen und die Meeresfrüchte sowie die gehackte Petersilie unterheben. Nach Bedarf mit Whisky verfeinern. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

600 G MEERESFRÜCHTE, KÜCHENFERTIG
(Z.B. CREVETTEN, TINTENFISCH, MUSCHELN)

80 ML OLIVENÖL

2 SCHALOTTEN

2 KNOBLAUCHZEHEN

300 G CARNAROLI-REIS

1L GEMÜSEBRÜHE

200 ML WEISSWEIN

200 G TOMATENPOLPA

150 ML VOLLRAHM

10 G PETERSILIE, GLATT

1 CHILISCHOTE ODER PEPPERONCINI

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

WHISKY (OPTIONAL)

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

