

Shrimps-Risotto al'Andy

Zutaten für 4 Personen:

ca. 300g Risottoreis
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel (klein gewürfelt)
1 ½l Suppe (fertige Gemüsebrühe)
½ TL Safranfäden (1 Päckchen)
80g Parmesan (frisch gerieben)
Butter
Pfeffer (frisch gemahlen)

350g - 500g Cocktail-Shrimps
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe (grob geschnitten)
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie (am besten frisch)
½ TL Currypulver
2 EL Cognac (geht auch ohne)
3 Cocktailtomaten (oder eine große Tomate)

Getränketipp: Weißburgunder

- Suppenpulver mit heißem Wasser anrühren und die Safranfäden dazumischen.
- In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel glasig andünsten.
- Den Reis dazugeben und umrühren, bis er ganz mit Öl überzogen ist.
- Mit etwas Suppe übergießen, so dass die Masse gerade mit Suppe bedeckt ist.
- Auf keiner Flamme leicht köcheln lassen, immer wieder etwas Suppe zugeben und häufig umrühren (ca. 20 min) bis der Reis noch bissfest ist - die Masse sollte cremig, eher feucht sein!

- Während das Risotto gart (oder zuvor) in einer Pfanne 2 EL Öl stark erhitzen und darin den in 3 - 4 Stücke geschnittenen Knoblauch anbraten.
- Den Knoblauch entfernen und Shrimps in diesem Öl anbraten.
- Salzen, pfeffern, Curry und Petersilie hinzugeben.
- Mit Cognac flambieren (Cognac in einer Schöpfkelle anzünden, dann brennend über die Shrimps gießen)

- Shrimps, Butter und Parmesan ins Risotto einrühren

- Am (Pasta-) Teller anrichten und frischen Pfeffer darüber streuen!

Mahlzeit!!

Andy.