

Garnelen auf Zitronenrisotto mit Rucolapesto

1 Zitrone
1 Schalotte
4 Knoblauchzehen
1 dünne Scheibe frischer Ingwer
1 TL Chiliöl
200 g Risottoreis
ca. 1/4 l Fischfond
ca. 1/4 l Gemüsebrühe
5 g Parmesan, gerieben
2 EL Butter
8 große Garnelenschwänze
1 EL Sambal Oelek
50 g Rucola
1 EL Pinienkerne
etwas frischer Zitronenthymian
Kapuzinerkresseblüten
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Von der Zitronenschale einige Zesten (feine Streifen) abschaben. Dann die Zitrone schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Den Saft auffangen.

Schalotte, eine Knoblauchzehe und Ingwer sehr fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl und Chiliöl andünsten. Den Reis dazugeben und mit erwärmten Fischfond aufgießen. Mit Salz würzen und das Risotto ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, mit Fischfond und mit Gemüsebrühe aufgießen. Zum Schluss Parmesan, Pfeffer, Butter, Zitronenstückchen und etwas Zitronensaft unterheben.

Die Garnelenschwänze halbieren. 4 Hälften in der Schale lassen, von den restlichen das Fleisch auslösen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 3 gepresste Knoblauchzehen zugeben und die Garnelenhälften darin andünsten. Etwas später das restliche Garnelenfleisch zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen.

Für das Pesto Rucola mit etwas Olivenöl, Pinienkernen, Pfeffer und Salz mixen. Wenn es zu dickflüssig ist, etwas Brühe zugeben. Das Pesto auf dem Tellerrand anrichten, in die Mitte etwas Risotto geben und darauf je Teller 2 Garnelenhälften und Garnelenfleisch anrichten.

Mit Zitronenthymianblättchen und Zitronenzesten bestreuen und mit den Kapuzinerkresseblüten servieren.