

Risotto mit Fenchel und Scampi

150 g Risottoreis
6 Scampi
1 Schalotte, fein geschnitten
1/2 Fenchelknolle
500 ml Gemüsebrühe
80 ml trockener Weißwein
2 EL Pernod
etwas Safran
Cayennepfeffer
Salz
Butter, Olivenöl

Die Fenchelknolle putzen, das Grün entfernen und zur Seite legen. Den Wurzelansatz entfernen, die übrige Knolle in feine Streifen schneiden. In einem breiten Topf etwas Butter und Olivenöl erhitzen, Schalottenwürfel und Fenchelstreifen darin andünsten. Den Reis zugeben und kurz anbraten, die Hitze reduzieren und etwas Wein und Brühe zugießen. Sobald sich der Reis mit der Flüssigkeit vollgesogen hat, wieder Brühe und Wein nachgießen. Dazwischen immer gut umrühren, damit nichts ansetzt oder anbrennt. Safran in etwas Wein auflösen und zugeben. Der Reis ist nach ca. 25 Minuten gar.

Die Scampi aus den Schalen lösen, längs halbieren und den Darm entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl die Scampi braten, mit Pernod beträufeln und warm stellen.

Risotto mit Salz und Cayennepfeffer würzen, ein Esslöffel Butter unterrühren und anrichten. Scampi mit Bratenfond über den Reis geben und mit Fenchelgrün dekorieren.

Hier findet ihr allgemeine Infos zum Risotto.