



Randenrisotto mit SwissShrimps

Ein winterliches Risotto-Gericht, das sich auch bestens für festliche Anlässe eignet. Besonders elegant präsentiert sich der Risotto, wenn man ihn zweifarbig zubereitet.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g	SwissShrimps
1	Zwiebel, klein gehackt
½ dl	trockener Weisswein
2 EL	Olivenöl
150 g	Risottoreis
2 ½ dl	Randensaft
2 ½ dl	Gemüsebouillon (heiss)
100 g	gekochte Randen, in Würfel geschnitten
	einige Zweige frischer Thymian
2 EL	Sonnenblumenöl

1	Knoblauchzehe
30 g	Butter
40 g	geriebener Sbrinz
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

*Schmeckt nicht nur gut,
sondern sieht auch toll aus.*



ZUBEREITUNG

1. Shrimps schälen (Köpfe, Panzer und Schwänze entfernen) und entdarmen
2. Die Randenwürfel mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Thymian von den Zweigen streifen und über die Randenwürfel streuen. Etwas Thymian für die Dekoration übrig lassen. Randen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer kleinen Schüssel beiseitestellen.
3. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch im Olivenöl bei mittlerer Stufe in einem Kochtopf andünsten. Reis beifügen, glasig dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Die Hitze kurz erhöhen, damit der Wein einkochen kann.
4. Nach 1–2 Minuten die Hitze reduzieren und 1 Suppenkelle Randensaft dazugeben und etwas einköcheln lassen. Nach und nach Bouillon beziehungsweise Randensaft schöpflöffelweise dazugeben. Immer nur so viel beifügen, dass der Reis gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist.
5. Nach ca. 15 Minuten sollte der Risotto gar sein. (Er sollte noch bissfest sein.) Butter unter den Risotto mischen und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt den geriebenen Sbrinz unterrühren. Die Randenwürfel unter den Reis mischen.
6. Die Shrimps im heissen Sonnenblumenöl auf beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend den Risotto auf die Teller verteilen und die Shrimps über die Portionen geben. Mit Thymian dekorieren und sofort servieren.

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte