

RISOTTO ALLA SALINARA

ZUTATEN:

- 300 gr. Arborio Risotto-Reis
- I Zwiebel fein gehackt
- 3-4 El. Olivenöl
- I dl. Weisswein
- 3-4 dl. Crevetten oder Hühnerfond

BEILAGEN:

- 350 gr. rohe Crevetten mit Schale
- I-2 Zwiebeln gehackt
- I grosse Knoblauchzehe do.
- 50 gr. Kapern
- 2-3 Tomaten geschält entkernt in Streifen
- ca. I dl. Olivenöl
- I dl. Weisswein
- 2 dl. Crevettenfond oder Bouillon
- I Lorbeerblatt
- I-2 Gewürznelken
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- I Bund Peterli fein gehackt
- 60 gr. Parmesan

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Crevetten schälen, entdarmen und gut trocknen. Mit den Schalen den Crevettenfond herstellen. Nun die gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Reis einstreuen und mit Wein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt halbreich kochen, beiseite stellen und etwas abkühlen. Inzwischen den Knoblauch, die Zwiebeln und Kapern in Olivenöl andünsten, Tomatenstreifen begeben, kurz abschmelzen und mit Weisswein ablöschen. Dann die Crevetten begeben, mit Fond auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Das Ganze 4-5 Minuten kochen, danach den vorgekochten Reis beimischen, gut rühren und halbzugedeckt al dente kochen. Nochmals nach Geschmack überprüfen und mit Peterli und Parmesan vermischt sofort anrichten.