



## 06 / Erste Gänge

# RISOTTO MIT GARNELEN- SCHWÄNZEN UND WILDEM RUCOLA MIT ZITRONE

🕒 90 MIN / 🍷 MITTEL

Für die Brühe: Den Kapaun (oder das Freilandhuhn) mit dem Gemüse (Sellerie, Möhre, Zwiebeln und Petersilie) für zwei Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für das Risotto:

320 g Carnaroli-Reis  
40 g Butter  
20 g Gardasee-Olivenöl  
Extra Vergine

20 g geriebener Grana Trentino  
20 g Schalotten  
1 l Kapaun Brühe mit reichlich  
Gemüse (Hühnerbrühe)

100 g Zitronensaft

#### Für das Pesto:

150 g wilder Rucola  
30 g Mascarpone  
150 g Gardasee-Olivenöl  
Extra Vergine

Salz und Pfeffer nach Belieben  
20 g Schalotten  
5 g Kristallzucker  
20 g Eiswürfel

#### Für die Garnitur:

500 g Garnelen  
50 g Cognac  
30 g Gardasee-Olivenöl  
Extra Vergine

Salz und Pfeffer nach Belieben  
80 g Zitronen  
80 g frischer, wilder Rucola

Für das Pesto: Den gewaschenen und getrockneten Rucola in den Mixer geben. Mascarpone, ein Schuss Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, gedünstete Schalotten und Eiswürfel hinzufügen und langsam mit dem Pürieren auf niedriger Stufe anfangen. Nach und nach das restliche Olivenöl dazugeben und weiter mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entstanden ist.

Für das Risotto: Die gehackten Zwiebeln in einer heißen Pfanne glasig dünsten. Dann können Sie den Reis hinzugeben und etwa eine Minute kräftig rundum mit andünsten. Gießen Sie nach und nach kochende Brühe über den Reis, bis er gerade bedeckt ist. Den Reis unter ständigem Rühren garen, bis das Risotto weich und cremig ist aber die Reiskörner innen bissfest bleiben. Kurz vor Schluss den geriebenen Grana Trentino unter den Reis rühren.

Den Topf zur Seite ziehen, einen Spitzer Zitronensaft und die kalte Butter in das Risotto einrühren und schmelzen lassen. Noch einmal kräftig umrühren, damit sich der Geschmack richtig entfalten kann.

In einer extra Pfanne, die Garnelenschwänze mit Olivenöl, Salz und Pfeffer garen mit dem Cognac ablöschen.

Das Risotto auf den Tellern anrichten und mit ein paar Tropfen Rucola-Pesto, je zwei Garnelenschwänzen, ein paar Blättern Rucola und abgeriebener Zitronenschale dekorieren.