

# Vorspeise

## Garnelen auf Safranrisotto

### Zutaten:

600 ml Gemüsebrühe  
30 ml Olivenöl  
140 g Risotto-Reis  
40 ml Noilly Prat  
100 ml Weißwein  
0.1 g Safran  
40 g Parmesan  
30 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
8 St. Garnelen 8/12 Easy Peel  
2 St. Knoblauchzehen  
0.1 Bund Thymian  
0.1 Bund Rosmarin  
1 St. Schalotten

### Zubereitung:

Die Brühe zum Kochen bringen. In 15ml Olivenöl die Schalottenwürfel ein paar Minuten auf kleiner Stufe anschwitzen. Den Risottoreis einstreuen und die Temperatur höher schalten und leicht rösten. Dann mit 40ml Wermut und 100ml Wein ablöschen und einreduzieren lassen. Nun Safran und Schöpfkellenweise Brühe dazu geben und unter stetigem Rühren ebenfalls reduzieren lassen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen. Ist der Reis gar und im Kern noch leicht bissig den Topf vom Herd nehmen und Butter sowie geriebenen Parmesankäse unter arbeiten. Die Garnelen schälen und säubern. 15ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian zusammen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.