

Pilz-Risotto mit gebratenen Gewürz-Garnelen

Für 4 Portionen:

450 g gemischte Pilze	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
Sonnenblumenöl	300 g Risottoreis	150 ml Weißwein, trocken
450 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	100 g Butter (kalt)
80 g Parmesan	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Schuss Sojasauce
16 Riesengarnelen	1 EL Baharat	1 EL Olivenöl
2 EL Butter		

Für das Risotto die Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder sechsteln bzw. in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren.

Die Schalottenwürfel mit einem Schuss Öl in einem Schnellkochtopf auf dem Herd glasig anschwitzen.

Die Pilze zugeben und kurz mitbraten, bis sie etwas Farbe bekommen.

Dann den Knoblauch und den Risottoreis zugeben und kurz mit angehen lassen, bis die Spitzen der Reiskörner glasig sind.

Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, unter ständigem Rühren wieder vollständig reduzieren lassen.

Mit der Gemüsebrühe auffüllen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen, weiter erhitzen bis der Kochtopf den Start der Garzeit signalisiert (je nach Hersteller variabel), die Hitze etwas reduzieren und das Risotto 6-7 Minuten garen.

Inzwischen die kalte Butter kleinschneiden oder mit dem Löffel zu Flöckchen verarbeiten. Parmesan fein reiben.

Topf vom Herd nehmen, abdampfen, den Deckel entfernen, das Risotto auflockern.

Butter, Zitronen-Abrieb, Parmesan hinzufügen und kräftig unterrühren.

Das Risotto mit Sojasauce und ggf. etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Garnelen schälen, putzen, entdarmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen und auf etwas Küchenkrepp trocken tupfen.

Ringsum mit etwas Salz und Baharat würzen, Olivenöl darüber träufeln.

Tipp: Aus den Köpfen und Schalen der Garnelen ein Öl herstellen.

Alles in einem Topf kräftig anrösten, Tomatenmark mitbraten, mit Sonnenblumenöl bedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Das Öl durch ein Sieb abseihen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen.

Derweil die Schale der Salzzitrone in feine Streifen schneiden.

Garnelen in der aufschäumenden Butter schwenken, Salzzitrone zugeben, abschmecken und vom Herd nehmen.

Anrichten: Das Risotto mittig auf tiefe Teller verteilen.

Die gebratenen Garnelen daraufsetzen, ggf. mit etwas Garnelenöl oder etwas restlicher Aromabutter aus der Pfanne beträufeln.

Dazu passt ein Wildkräutersalat.

Alexander Herrmann am 17. Oktober 2025