



White Tiger Garnelen auf Curry Risotto

Zutaten für 2 Personen:

8 Garnelen
2 Schalotten
2 EL Butter
200g Risottoreis
500 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
50 ml Kokosmilch
1 TL Currypulver
1 TL Tomatenmark
20 g Parmesan
Olivenöl
Pfeffer, Salz
Chili



Zubereitung:

Schalotten fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen. Reis hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Tomatenmark, Currypulver und Kokosmilch hinzufügen und unterrühren.

Nun nach und nach die Brühe zugießen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist. Den Parmesan und 1 EL Butter unter das Risotto rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und für 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Garnelen in deiner Pfanne in etwas Olivenöl scharf anbraten und kräftig mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chili würzen.

Risotto in einem tiefen Teller anrichten und mit jeweils vier Garnelen garnieren.

© Alexandra Szonn

Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)