



Black-Tiger-Garnelen mit Chorizo-Safran-Risotto und Ofenfenchel

4 Personen · ca. 1 Std · anspruchsvoll

Zutaten

Garnelen & Brühe

- 200 g Black-Tiger-Garnelen (geschält, Schalen aufheben)
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Weißwein
- 2 l Wasser

Risotto

- 150 g Risottoreis (Carnaroli oder Arborio)
- 80 g Chorizo, gewürfelt
- 150 ml Weißwein oder Prosecco
- 75 g Parmesan
- 75 g Butter
- 30 ml Olivenöl
- ½ EL Safranfäden
- 1 Handvoll Petersilie

Ofenfenchel

- 2 Fenchelknollen, in Streifen
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Für die Brühe Garnelenschalen, Zwiebeln, eine gedrückte Knoblauchzehe und Lorbeer in Olivenöl 2 bis 3 Minuten anbraten, mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit 2 l Wasser aufkochen. Die Fenchelabschnitte mitkochen.
- Den Fenchel mit Kurkuma, Chili, Salz, etwas Safran und Olivenöl mischen und bei 180 °C Umluft 15 Minuten rösten.
- Den Risottoreis mit Olivenöl und dem restlichen Safran ca. 5 Minuten anrösten, mit 100 ml Weißwein ablöschen. Nach und nach die Garnelenbrühe angießen und in ca. 15 Minuten bissfest garen.
- Chorizo 3 bis 4 Minuten knusprig anbraten, die Garnelen zugeben, leicht salzen, kurz anbraten und ziehen lassen. Zitronensaft über den Fenchel pressen.
- Fenchel und Garnelen zum Risotto geben, Butter und Parmesan unterrühren, bis es geschmeidig ist. Mit

Petersilie anrichten.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

