

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2023 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Andrea Absolon

Safran-Risotto mit Garnelen im Orangen-Chili-Mantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
90 g Risottoreis
¼ Zwiebel
400 ml Rinderfond
100 ml trockener Weißwein
10 g Parmesan
5 g Butter
10 g Olivenöl
0,2 g gemahlene Safran
Chilisalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Butter, Olivenöl und Zwiebel in einem Topf anschwitzen. Risottoreis kurz auch darin anschwitzen. Flüssigkeit und Gewürze hinzugeben. Mit Backpapier abdecken und ca. 23 Minuten kochen lassen. Am Schluss geriebenen Parmesan und Butter unterheben und anrichten.

Für die Garnelen:
6 Riesengarnelen, ohne Schale
½ rote Chilischote
½ Orange, davon Abrieb
40 g Panko
1 Ei
1 EL Speisestärke
Butterschmalz, zum Braten
½ EL Orangenblütensalz
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Chilischote kleinschneiden, mit Salz, Orangenabrieb, Orangenblütensalz, Zucker und Panko vermischen. Garnelen abtropfen lassen, in einen Gefrierbeutel mit der Speisestärke geben und darin schütteln. Ei trennen, Eiweiß anschlagen und Garnelen durch das Eiweiß ziehen. In der Orangen-Chili-Mischung wenden und in Butterschmalz ausbacken.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2023):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur, Bio- oder ASC-zertifiziert
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Für die Garnitur:
½ Bund Basilikum

Basilikumblätter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.