

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2020** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Marco Van Der Kooi

Pesto-Risotto mit gebratenen Garnelen und Bruschetta-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risotto Reis
 100 g Parmesan
 200 g Butter
 100 ml Weißwein
 2 L Gemüfefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Risottoreis mit etwas Butter in einem Topf andünsten und mit Weißwein ablöschen. Fond erwärmen und nach und nach unter Rühren zugeben und köcheln lassen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben, mit etwas Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum
 1 Limette
 3 Knoblauchzehen
 100 g Pinienkerne
 100 g Parmesan
 130 ml Distelöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Knoblauch abziehen und grob hacken.

Für das Pesto Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Öl mit einem Stabmixer zerkleinern. Parmesan grob reiben und ebenfalls pürieren. Limette auspressen und das Pesto mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bruschetta-Tomaten:

3 Romatomen
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 1 Zweig Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren bis die Schale aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen und würfeln. Tomatenwürfel in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Olivenöl unter die Tomatenwürfel heben und leicht erwärmen.

Basilikum sehr fein schneiden, Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Mit den erwärmten Tomaten mischen, die Tomatenflüssigkeit unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen, im Ganzen, mit Schale
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Tomatenmark
 50 ml Weißwein
 ½ Bund Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Oregano
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen von der Schale befreien, entdarmen und Kopf ablösen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Karkassen und die Hälfte des Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mit Weißwein ablöschen.

Kräuter im Ganzen zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen.

Die entstandene Garnelensauce durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den restlichen Knoblauch und die geschälten Garnelen darin von beiden Seiten ca. 30 Sekunden garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.