



**Magdalena Brzeska**

## **Champignon-Risotto in der Parmesanschale mit gebratenen Riesengarnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

125 g Risotto-Reis  
500 ml Gemüsefond  
125 g Champignons  
2 getrocknete Tomaten in Öl  
½ Stange Lauch  
1 Knoblauchzehe  
½ Zwiebel  
75 ml trockener Weißwein  
50 g Parmesan  
1 EL Butter  
Olivenöl, zum Anbraten  
Meersalz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Den Reis darin bei geringer Hitze unter Rühren 3 Minuten glasig dünsten.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein hacken, zum Reis geben und unter Rühren 5 Minuten glasig dünsten.

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, vierteln, dazugeben und etwa 4 Minuten mitgaren. Mit Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben. Dabei ständig rühren und weiteren Fond nachgießen. Insgesamt etwa 15 Minuten kochen, bis der Reis cremig ist und den gesamten Fond aufgenommen hat. Die getrockneten Tomaten abtropfen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben und die Hälfte zusammen mit der Butter einrühren und schmelzen lassen.

**Für das Parmesannest:**

150 g Parmesan am Stück

Parmesan hobeln und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen. Gebackenen Parmesan über einen tiefen Teller legen und ein Nest formen. Kurz erkalten lassen.

**Für die Garnelen:**

4 Riesengarnelen  
8 Cherrytomaten an der Rispe  
1 Knolle Knoblauch  
1 rote Chili  
1 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen aus der Schale lösen, längs am Rücken einschneiden, Darm entfernen und unter kaltem Wasser abspülen. Knoblauch quer halbieren, die Chilischote halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Knoblauch, Chili und Thymian in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben.

Die Tomaten an der Rispe in einer Pfanne mit Butter schwenken. Thymian abrause, trocken wedeln und später als Garnitur verwenden.

Das Champignon-Risotto in der Parmesanschale mit gebratener Riesengarnelen auf Tellern anrichten und servieren.