

Heidelbeerrisotto mit Scampi von Timothy Peach & Nelson



Quelle: BRISANT/Andrea Pohlei

Zutaten (für 2 Personen)

1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
100 g Risottoreis
400 ml Gemüsebrühe (aus dem Glas)
1/2 rote Chilischote
1 Zweig Rosmarin
1/2 Knoblauchzehe
125 g Scampi (küchenfertig)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
125 g Heidelbeeren

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, hacken und in einem 1/2 Esslöffel heißem Öl andünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitbraten. 125 ml heiße Brühe angießen, sodass der Reis vollständig bedeckt ist. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen, dabei nach und nach die restliche Brühe zugeben, gelegentlich umrühren.

Die Chilischote waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abstreifen. Knoblauch schälen und in dünne Streifen schneiden. Alles im restlichen Öl zusammen mit den Scampi etwa 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Heidelbeeren auf dem Risotto 2 bis 3 Minuten erwärmen. Das Risotto auf Teller verteilen und die Scampi mit dem Rosmarin darauf anrichten.

BRISANT wünscht guten Appetit!