

Italienische Rezepte

Kräuter Risotto mit Langustinen

Stichworte: Italien, Kräuter, Languste, Meeresfrucht, Reis

Für 4 bis 6 Personen

	Zutaten des Grundrezepts, aber 50 g Butter statt Öl	(Petersilie, Kerbel, -Estragon,
400 g	rohe, ausgelöste Langustinschwänze	Schnittlauch, Basilikum, Koriander, Liebstöckl, was -frisch da ist)
1/8 Liter	Weißwein	
	-4 El. gehackte Kräuter	

1. Risotto nach Grundrezept zubereiten - aber Zwiebel nicht in Öl, sondern in einem Esslöffel Butter andünsten, den angebratenen Reis erst mit Weißwein ablöschen; wenn dieser aufgesogen ist, weiter mit Fond aufgießen.

2. Zum Schluss keinen Parmesan, sondern noch gut einen Esslöffel frische Butter einrühren und die gehackten Kräuter untermischen.

3. Die Langustinschwänze längs halbieren, den dunkleren Darm auf der Rückenseite entfernen. In einer Pfanne in der restlichen Butter bei kräftiger Hitze auf jeder Seite ganz kurz, etwa ein bis zwei Minuten, braten. Auf dem fertigen Risotto anrichten.