



René Kaufmann

La riseria Testimonial, Gastronom und Küchenchef, Restaurant Rössli, Illnau

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Melonen-Risotto mit Riesenkrevetten

für 4 Personen als Mahlzeit

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl extra nativ
- 400 g Risottoreis "la riseria" Carnaroli oder Arborio
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 1/2 Briefchen Safranpulver
- 9 dl Gemüsebrühe
- 1 Galia- oder Netzmelone
- 125 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 EL fein gehackter Kerbel
- 400 g gekochte, geschälte Riesenkrevetten/-garnelen, «Tail on» (geschält, mit Schwanzflosse)
- Salz
- frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Kerbel für die Garnitur

Melone vierteln, entkernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel oder einem Kugelausstecher aus der Schale lösen, die Hälfte klein würfeln, Rest pürieren. Frühlingszwiebeln in Scheiben, Röhrrchen in Ringe schneiden.

Zwiebelscheiben im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und kurz mitdünsten. Zitronensaft zugeben. Safran, Gemüsebrühe und Melonenpüree mischen, nach und nach zum Reis geben und bei schwacher Hitze immer wieder einkochen lassen. Der Reis sollte mit der Flüssigkeit knapp bedeckt sein. Risotto unter häufigem Rühren etwa 14-16 Minuten kochen, bis er sämig und al dente / körnig ist. Zitronenschalen, Zwiebelröllchen, Frischkäse, Kerbel, Riesenkrevetten und Melonenwürfel nacheinander unter den Risotto rühren, nur kurz warm werden lassen. Mit Kerbelblättchen garnieren.

tutto il mondo del riso.