



## Zitrusreis mit Garnelen

### Zutaten für zwölf Personen:

2 kg	Garnelen
je 2 Stk.	Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitrone (unbeh.)
4 Stk.	Knoblauchzehen
6 EL	Butter
800 g	Risotto-Reis
350 ml	trockner Weißwein
1 L	Fischfond
2 rote	Chilischote
1 Bund	Petersilie
6 EL	Pinienkerne
je 1 Prise	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschneiden (ohne die weiße Haut, die Schale schmeckt sonst bitter). Schale sehr fein hacken, Zitrone auspressen. Etwas Zitronenschale beiseite legen. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und übrige Schale darin andünsten. Reis zugeben und unter Rühren dünsten, bis die Körner mit einem Fettfilm überzogen sind. 250 ml Wein und 3 EL Zitronensaft zugießen, unter Rühren verdampfen lassen. Risotto bei mittlerer Hitze in ca. 30 Minuten bissfest garen. Dabei nach und nach Fischfond angießen und häufig rühren, damit der Reis schön sämig wird. Inzwischen übrigen Wein mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser, Lorbeerblättern und aufgeschnittener Chilischote zum Kochen bringen. Garnelen waschen und in den offenen Sud geben, zugedeckt etwa 5 Minuten kochen. Petersilie abbrausen, Blättchen fein hacken, mit beiseite gelegter Zitronenschale mischen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Anschließend in der heißen Pfanne die restliche Butter schmelzen. Pinienkerne und Petersilie untermischen.

