

Gebratene Krevetten auf Festbier-Risotto mit Gemüse, garniert mit einem Malzchip

Zutaten

für 4 Personen:

- 2 Fl. Festbier 0.33l
- 1l Gemüsebouillon
- 30g Schalotten
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 500g Risottoreis (Arborio)
- 30g Butter
- 50g geriebener Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- 180g Karotten
- 180g Kürbis
- 180g Brokkoli
- 180g rote Peperoni
- 150g Rosenkohl
- wenig Salz, Pfeffer
- 16 Stk Krevetten geschält, ohne Darm



Zubereitung:

Kürbis, Karotten und Peperoni in kleine Würfel schneiden. Den Stiel des Rosenkohls entfernen und halbieren. Den Brokkoli in kleine Rösschen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehe fein hacken. Krevetten waschen, trocken tupfen und mit der Hälfte des gehackten Knoblauchs, 2 EL Festbier und Pfeffer marinieren.

lassen. Dann die andere Hälfte dazu giessen, vollständig einkochen lassen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Das Gemüse in gut gesalzenem Wasser knackig kochen. Das Gemüse dann dem Risotto begeben und gut mischen. Butter dazugeben und darunter rühren.

Die Krevetten in einer Pfanne heiss anbraten.

Parmesan dem Risotto beifügen und anrichten.

Das restliche Bier können Sie zu dem Risotto geniessen. 😊

Für die Malzchips:

- 1 EL Mehl
- 1 EL flüssiges Eiweiss
- 1 TL flüssiges Malz
- 20 g weiche Butter
- 1 Prise Salz



Zwiebel und fein gehackten Knoblauch mit Olivenöl andünsten, Reis begeben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte einer Flasche Bier dazu giessen und vollständig einkochen

Zubereitung Malzchips:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen. Danach dünn mit einem Pinsel auf ein Backpapier streichen und mit Mohn bestreuen. Dann bei 180 Grad für ca. 5 Minuten im Ofen backen.

Anrichttipps:

Garnieren mit Dillsträussen und Schnittlauchstäbchen