Champagnerrisotto mit Crevetten
REZEPT

Champagnerrisotto mit Crevetten

<?xml version="1.0"?>
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Min
ZUTATEN
10 Stück
PORTION(EN)
4 x
Ein leckeres und cremiges Risotto, ideal zum Teilen mit Ihren Liebsten.
TEILEN

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Riesencrevetten, küchenfertig geschält und entdarmt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 350 g BEN'S ORIGINAL™ Risotto Reis

- 200 ml Champagner
- ca. 800 ml Gemüsebouillon
- 100 g Mascarpone
- 50 g frisch geriebener Parmesan

VERWENDETES PRODUKT

BEN'S ORIGINAL™ Risotto Reis 1Kg

MEHR DETAILS

ZUBEREITUNG

1. 1
   Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Crevetten abbrausen und trocken tupfen.
2. 2
   Das Olivenöl und die Butter in einen heissen Topf geben und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen. Den Risottoreis untermengen und ebenfalls kurz mitschwitzen.
3. 3
   Mit 120 ml Champagner ablöschen. Vom Reis aufnehmen lassen und so viel Bouillon angiessen, bis die Reiskörner bedeckt sind. Unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten so fortfahren und immer wieder Buillon nachgiessen.
4. 4
   Etwa 5 Minuten vor Garende die Crevetten und die Mascarpone unterrühren. Das Risotto sollte cremig sein und der Reis noch leichten Biss haben.
5. 5
   Zum Schluss mit dem Parmesan und dem übrigen Champagner verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KATEGORIEN:

Fisch, Risotto, 30 - 45 MIN, Risotto, Für jeden Tag, Festlich

WEITERE REZEPTE

Pilzrisotto

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 Stück

MEHR DETAILS

Frühlingsrisotto mit Spargel

Zubereitungszeit

45 Min

Zutaten

11 Stück

MEHR DETAILS

Source URL:
https://ch.bensoriginal.com/rezepte/festtags-rezepte-champagnerrisotto-mit-crevetten