



Musi-Stars kochen zuhause

Risottoquartett mit Garnelen

von Friedl Würcher, dem Frontmann des Nockalm Quintetts

Zutaten:

1 Weißweinrisotto

Zwiebel, Butter, Olivenöl, Risottoreis, Weißwein - am besten Riesling, Salz, Pfeffer und 2 Schöpfer Rindsuppe zum Aufgießen.

2 Tomatenrisotto

Zwiebel, Butter, Olivenöl, Risottoreis, Cocktailtomaten, Salz, Pfeffer, Basilikum, 2 Schöpfer Rindsuppe zum Aufgießen.

3 Safranrisotto

Zwiebel, Butter, Olivenöl, Safranfäden, Risottoreis, Weißwein zum Ablöschen, Salz, Pfeffer, 2 Schöpfer Rindsuppe zum Aufgießen.

Garnelen
Olivenöl
Petersilie
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Parmesan

Zubereitung:

Für das Weißweinrisotto klein gehackten Zwiebel in Butter und Olivenöl anschwitzen. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit 2 Schöpfer Rindsuppe aufgießen und etwas Wasser dazugeben. Aus dem fertigen Risotto Kugeln formen und im Mehl-Eier-Brösel Gemisch panieren.

Für das Tomatenrisotto gehackten Zwiebel in Butter und Olivenöl anschwitzen. Risottoreis und die kleingeschnittenen Cocktailtomaten begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit klein geschnittenem Basilikum verfeinern. Mit 2 Schöpfer Rindsuppe aufgießen. Etwas Wasser dazu.

Für das Safranrisotto Zwiebel in Butter und Olivenöl anschwitzen. Safranfäden dazugeben. Danach Risottoreis einrühren. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Schöpfer Rindsuppe aufgießen. Wasser begeben.

Die Garnelen in Olivenöl mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Knoblauch braten.

Mit gehobeltem Parmesan garnieren.