



Avocado - Risotto mit scharfen Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Moderne, naturbelassene, herzhaft Single Küche

Zutaten

- Für die Garnelen:
- 8 - 12 Riesengarnelen, Prawns ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Olivenöl
- Salz, schwarzer, gemahlener Pfeffer
- Für den Avocado - Risotto:
- 250 g Carnaroli - Risottoreis
- 2 reife, aber noch feste Avocados
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 ml trockener Weißwein
- 700 ml Gemüse Brühe
- 1 El Mascarpone
- 50 g geriebener Pecorino, ersatzweise Sbrinz oder Parmesan
- 1 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft, etwas Olivenöl und den Chili -

Schritt2

und Knoblauchwürfelchen mischen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Der Risotto Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis dazu geben, etwas mit anschwitzen.

Schritt5

Mit dem Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Erst dann, nach und nach die Gemüsebrühe dazu geben, kurz halten. Dabei rühren, rühren, "bissfest" garen, salzen, pfeffern.

Schritt6

Inzwischen das Avocados Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Mascarpone und Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt7

Kurz vor Garzeitende die Avocado Mischung, den geriebenen Käse und etwas kalte Butter unterheben, nachschmecken.

Schritt8

Zeitgleich die Garnelen in Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, "absteifen" lassen. Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze glasig zu Ende garen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Risotto auf vorgewärmten Suppentellern anrichten, darüber die Garnelen geben, sofort servieren.

Tags: avocado, garnelen, risotto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-risotto-mit-scharfen-garnelen/>