

## Champagnerrisotto mit Crevetten

Zutaten :

250 g Risotto-Reis  
1 große Schalotte  
125 ml Champagner  
1 Liter Fischfond  
400 g gekochte Crevetten (Gewicht inkl. Kopf)  
60 g Butter  
30 g Parmesan

Olivenöl zum Braten, Fleur de sel, Piment d'Espelette

Schalotte schälen und fein würfeln.

Schalottenwürfel in Olivenöl glasig dünsten und den Reis zugeben. Eine Minute unter häufigem Rühren mitbraten.

2/3 des Champagners zugießen und unter Rühren verdampfen lassen

Soviel heiße Brühe angießen, dass der Reis gerade so mit Brühe bedeckt ist. Umrühren und Deckel drauf. Köcheln lassen

Immer wieder mal umrühren und Flüssigkeitsstand kontrollieren (siehe „Risotto Schritt-für-Schritt-Anleitung“)

Währenddessen 4 Crevetten für die Deko vorbereiten: entweder Körper schälen und Schwanzflosse entfernen, dabei den Kopf dranlassen oder Kopf entfernen und den Körper schälen, dabei den Schwanz dranlassen.

die restlichen Crevetten putzen (Kopf entfernen und den Körper schälen) und in kleine Stücke schneiden. Beiseite legen.

Ca. 17 Minuten nach „Deckel drauf“ müsste das Risotto fertig sein. Die kühl-schränkkalte Butter in mehrere Stücke schneiden und unter ständigem Rühren im Risotto schmelzen lassen.

Anschließend den frisch geriebenen Parmesan und die kleinen Crevettenstücke einrühren.

Risotto in die Teller geben und jeweils mit einer Crevette dekorieren. Den restlichen Champagner unmittelbar vor dem Servieren gleichmäßig über die Risotti gießen