



Shitakepilz-Risotto mit Garnelen

Danach empfiehlt **Jan Estor-Freyaldenhoven** aus Aachen Tonkabohnen-Parfait

Aachen. Jan Estor-Freyaldenhoven ist seit Frühjahr verantwortlich für die Küche des Restaurants Gut Schlottfeld in Aachen-Laurenberg. Heute empfiehlt er Shitakepilz-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen, Thai Basilikum und Fingerwurz sowie Tonkabohnenparfait auf Zitronengras-Himbeer-Coulis. Die Zutaten sind für vier Personen ausgelegt.

Shitakepilz-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen, Thai Basilikum und Fingerwurz

Zutaten:

Zwölf Riesengarnelen

Risotto:

1 Fingerwurz, fein gehackt
2 Zweige Thai Basilikum
150 g Parmesan, gehobelt
250 g frische Shitakepilze, gewürfelt
5 Schalotten, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
250 g Risotto Reis
1-2 Liter ungesalzene Geflügelbrühe
0,2 Liter trockener Weißwein
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Garnelen von der Schale befreien, trocken tupfen und beiseite legen. Die Pilze in einer sehr heißen Pfanne kurz in Olivenöl anbraten. Die Schalotten

und den Knoblauch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hitze etwas reduzieren, die Hälfte aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Den Reis und den Fingerwurz zu den verbleibenden Pilzen dazu geben und einige Minuten anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und alles zusammen einkochen. Anschließend immer wieder mit etwas Fond ablöschen und wieder einkochen, ohne dass die Masse dabei anbrennt. Dies sollte so oft wiederholt werden, bis der Reis gar ist. Den Parmesan einrühren, abschmecken und warm stellen.

Die Garnelen mit wenig Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Garnelen etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Risotto auf einem Teller anrichten, mit Parmesan und grob gehackten Thai Basilikumblättern garnieren.

Die Garnelen auf dem Reis anrichten und servieren.

Tonkabohnenparfait auf Zitronengras-Himbeer-Coulis

Zutaten für das Parfait:

4 Eier
1 Eiklar
6 Tonkabohnen

500 ml Sahne
175 g Zucker

Für den Zitronengras-Himbeer-Coulis:

75 g Zucker
2 EL Limettensaft
150 ml Rotwein
200 g Himbeeren
1 Stange Zitronengras in kleine Stücke geschnitten
Mixer, feines Sieb, Schneebesen

Zubereitung des Parfait:

Sahne schlagen und kaltstellen. Die Tonkabohnen und ca. 50 g Zucker in einem Mixer zerkleinern.

Den entstandenen Puder, den restlichen Zucker, Eiklar und Eier im Wasserbad aufschlagen. Anschließend in einer Küchenmaschine wieder kaltschlagen und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse in einer gewünschten Form, am besten über Nacht, einfrieren.

Zubereitung des Zitronengras-Himbeer-Coulis

Zucker, Rotwein und Limettensaft einige Minuten einkochen. Die Himbeeren dazu geben und einmal kurz aufkochen. Alles kaltstellen. Zitronengras und Himbeeren in einem Mixer zerkleinern und durch ein feines Sieb passieren.

Hat heute für Sie angerichtet: Jan Estor-Freyaldenhoven aus Aachen. Er ist verantwortlich für die Küche von Gut Schlottfeld. Foto: Andreas Herrmann