



# Mangold Risotto

## mit gebratenen Garnelen und gelber Paprikabutter

### ZUTATENLISTE:

**Paprikabutter:** 100 g Butter, 350 g gelber Paprika, etwas Safran, etwas BAD ISCHLER Knoblauch Salz

**Mangold Risotto:** 50 g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, 60 ml Weißwein, 140 g Risotto Reis, 400 ml Gemüsefond, 1/8 l Obers, 200 g Mangold, 60 g Parmesan, etwas BAD ISCHLER Knoblauch Salz, etwas Pfeffer

**Garnelen:** 300 g Garnelen, 3 EL Olivenöl, etwas BAD ISCHLER Knoblauch Salz, 1/2 Limette

### ZUBEREITUNG:

**1. Paprikabutter:** Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den gewürfelten Paprika beifügen. Auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis der Paprika weich ist. Den Safran sowie eine Prise Knoblauch Salz hinzugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Soße in eine Form füllen und circa eine Stunde auskühlen lassen, damit die Butter wieder fest wird. Kurz vor dem Servieren wird die Butter in kleine Würfel geschnitten.

**2. Mangold Risotto:** Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken und beides in Butter andünsten. Den Risotto Reis hinzufügen, kurz mitbraten – bis er schön glasig ist – und mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdunstet ist, das Risotto immer wieder mit etwas heißem Gemüsefond aufgießen und dabei ständig rühren. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der gesamte Gemüsefond verbraucht ist. Zum Schluss Obers und den in feine Streifen geschnittenen Mangold beimengen. Alles noch einmal kurz aufkochen und mit Parmesan, Knoblauch Salz und Pfeffer abschmecken.

**3. Garnelen:** Die Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und mit einer Küchenrolle trockentupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen auf beiden Seiten kurz anbraten, bis sie eine rosa Farbe haben. Ein Stückchen von der Paprikabutter beimengen und mit dem Knoblauch Salz und dem Limettensaft abschmecken. Die Garnelen auf dem fertigen Risotto anrichten und mit den Paprikabutterwürfeln garnieren.