



## SPATENHAUS an der Oper

### „Good Gamba 1516“ von Sebastian „Wastl“ Neuwirth

#### Zutaten

250 gr Risotto Reis, z.B. Arborio  
2 Schalotten, gewürfelt  
100 gr Butter  
100 gr Parmesan, 12 Monate gereift, z.B. Grana Padano  
250 ml Weißwein  
¾ l Gemüsebrühe  
1 Flasche Weißbier  
Olivenöl

1 l Rinderkraftbrühe  
1 TL Kümmel  
5 Lorbeerblätter  
16 Bayrische Garnelen von Good Gamba (oder alternatives Produkt)  
ca 500 gr Romanesko  
Auf Wunsch schwarzer Knoblauch

#### Zubereitung

Zunächst Garnelen entschalen und entdarmen.

In einem Kochtopf Rinderbrühe, Lorbeerblätter, Kümmel, Salz und ¾ des Bieres vermengen und köcheln lassen. Die Brühe darf kräftig gewürzt sein, damit die Garnelen Geschmack annehmen.

Romanesko entstielen, putzen und in kleine Röschen schneiden. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Reis in einem weiteren Topf glasig andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsebrühe zugeben, Risotto unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen. Romanesko kurz in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Vorbereitete Rinderbrühe noch einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Garnelen einlegen und 1-2 Minuten ziehen lassen. Nun zum fertigen Risotto Parmesan und Butter hinzufügen und verrühren. Mit restlichem Bier abschmecken und mit Romanesko und den Garnelen anrichten. Je nach Belieben mit schwarzem Knoblauch servieren.