

# Safranrisotto mit Flusskrebse

766

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Teubner: Reis, S. 135

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Das Rezept gehört seit Jahren zu unserem Repertoire. Merkwürdigerweise hat es erst im Mai 2020 seinen Weg in unsere Datenbank gefunden.

**Zutaten:**

- 50 g Zwiebel
- 90 g Butter
- 250 g Arborio-Reis
- 1/2 TL Safranfäden
- 1/8 L Weißwein
- 0,8 bis 1 L Gemüsefond
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g grüne Spargelspitzen (von etwa 5 cm Länge)
- 16 ausgelöste Flußkrebsschwänze

**Rezept:** Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Kasserolle 50 g Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Den Reis dazuschütten, unter ständigem Rühren mitschwitzen, bis die Körner glasig sind -- weder Reis noch Zwiebel dürfen Farbe nehmen. Die Safranfäden untermischen, den Weißwein zugießen und diesen unter fortgesetztem Rühren einkochen lassen. Etwas erhitzten Gemüsefond angießen und den Reis unter wiederholtem Rühren 12 bis 15 Minuten köcheln lassen, dabei nach und nach den restlichen Fond angießen -- der Reis sollte immer gerade eben mit Flüssigkeit bedeckt sein -- und mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen in einem Topf die restliche Butter zerlassen, die Spargelspitzen darin 6 bis 8 Minuten anschwitzen und vorsichtig unter den Reis mischen. Die ausgelösten Krebschwänze 2 bis 3 Minuten in der verbliebenen Butter braten, salzen und pfeffern. Den Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Krebschwänzen belegen.