
Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Sehr gute Geschmackskombination

Zutaten: für 2 Portionen

150 g Flusskrebisfleisch
1 kleine Zwiebel
1 ½ EL Sonnenblumenöl
150 g Risotto-Reis
250 mL Cidre (franz. Apfelwein; oder Apfelsaft)
500 mL Geflügelfond
20 g Parmesan-Käse
100 g Zuckererbsenschoten
Salz
½ roter Apfel (klein)
20 g Butter
rosa Pfefferbeeren
2 EL Calvados (evtl.)

Rezept:

Krebsfleisch kalt abspülen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel im heißen Öl glasig dünsten. Trockenem Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren glasig dünsten. Zuerst den Cidre, dann den Fond nach und nach dazugießen und immer wieder fast einkochen lassen. Parmesan fein reiben und gegen Ende der Garzeit (etwa nach 20 Minuten) unterrühren.

Zuckererbsenschoten putzen, abspülen, eventuell in Stücke schneiden und in Salzwasser 1-2 Minuten kochen. Abtropfen lassen, ein paar Schoten für die Deko beiseite legen. Apfel abspülen, trocken reiben und in Spalten schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und das Krebsfleisch kurz darin schwenken.

Einige Pfefferbeeren zerstoßen und darüber streuen. Eventuell den Calvados darüber träufeln und vorsichtig mit einem Streichholz anzünden (flambieren). Das braucht etwas Übung. Flusskrebse und Zuckerschoten (einige zum Garnieren zurücklassen) unter das Risotto heben. Auf Portionstellern anrichten und mit restlichen Zuckerschoten und Apfelspalten garnieren.