

Pfifferlings - Risotto und Tempura Garnelen

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, mediterran, einfach lecker

Zutaten

- Für den Tempura Teig:
 - 100 g Stärkemehl
 - 100 g gesiebtetes Weizenmehl
 - 1 Prise Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - 1 Ei 270 ml eiskaltes Wasser
 - ¼ Tl Currypulver
- Für den Pfifferling - Risotto:
 - 200 g Risotto - Reis oder Rundkornreis
 - 500 ml Geflügelbrühe
 - 50 ml trockener Weißwein
 - 80 g Butter
 - 250 g frische Pfifferlinge
 - (Geht auch mit Steinpilzen oder Champignons)
 - 50 g Parmesan, Sbrinz oder Appenzeller, gehobelt
 - 16 Stück Garnelen / Prawns ohne Schale und Darm

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Pfifferlinge zunächst putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Der Tempura Teig:

Schritt5

Das gesiebte Weizenmehl mit dem Stärkemehl, 1 Prise Salz, Curry und dem Backpulver mischen. Das Ei mit dem Eiswasser schaumig schlagen, nach und nach zu der Mehlmischung geben und einen dünn flüssigen Teig herzustellen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Schalotten - und die Knoblauchwürfel zunächst in etwas Butter glasig anschwitzen und zunächst die Pfifferlinge 2 - 3 min mit anbraten. Den Reis dazu geben, ebenfalls ein wenig mit angehen lassen.

Schritt8

Zunächst mit dem Weißwein ablöschen und nur so viel Geflügelbrühe aufgießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Unter häufigem Rühren so lange leise köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit nahezu aufgenommen hat.

Schritt9

Erneut Brühe nachgießen, weiter garen bis der Risotto seine typisch „bissfeste - schlotzige“ Konsistenz erreicht hat. Das kann, je nach Reissorte, 20 - 30 min. dauern.

Schritt10

Die Garnelen schälen, mit einem kleinen Küchenmesser leicht auf der Rückenseite einschneiden. Den Darm entfernen - ziehen, leicht pfeffern, salzen und mit Mehl bestäuben.

Schritt11

Durch den Tempura Teig ziehen, etwas abstreifen und in heißen Pflanzenfett, 1 - 2 min. goldgelb heraus backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Pifferlings - Risotto auf vorgewärmten Tellern portionieren und die gebackenen Garnelen drum herum verteilen. Etwas frische Kresse in die Mitte geben, ev. etwas dünn gehobelten Bergkäse

darüber verteilen.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** einfach lecker, pfifferlings risotto, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfifferlings-risotto-und-tempura-garnelen/>