



# Il Riso di Sibari™

## Kokosrisotto mit gebratenen Garnelen und Thai-Curry-Schaum

*Rezept nach Harald Wohlfahrt*

Für 4 Personen

### Zutaten Risotto

---

1		Knoblauchzehe
20	g	Schalotten
40	ml	Olivenöl „L'Aspromontano Extra Virgine“
150	g	Carnaroli Gran Reserva Risottoreis
40	g	Kokosmark
2	TL	grüne Chiliwürfel
2	TL	rote Chiliwürfel
100	ml	Riesling trocken
250	ml	Gemüsebrühe
20	g	Parmesan, gerieben
80	g	Butter
		Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Risotto

---

Für das Risotto feingeschnittenen Knoblauch und Schalotten in Olivenöl andünsten. Reis hinzufügen, leicht salzen, gut andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Im Ofen zugedeckt bei 200°C 20-25 Minuten garen, dabei öfters umrühren. Das Risotto mit Kokosmark, fein geriebenen Parmesan, Chiliwürfeln und Butter binden.



# Il Riso di Sibari™

---

## Zutaten Garnelen

---

- 3 große Garnelen
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung Garnelen

---

Garnelen ausbrechen und den Darm entfernen.  
Die Garnelen mit Meersalz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl jeweils 1 ½ Minuten anbraten.



# Il Riso di Sibari™

---

## Zutaten Thaicurryschaum

---

250	ml	Riesling trocken
250	ml	Fischfond
250	ml	Krustentierfond
1	EL	Currypulver Madras
1		Messerspitze grüne Thaicurrypaste
50	g	Kokosmark
5		Stangen Zitronengras
1		Fenchelknolle
5		Schalotten
1		Lauchstange
100	ml	Sahne
		Salz
		Cayennepfeffer
		Getrocknete Chilifäden

## Zubereitung Thai-Curry-Schaum

---

Für die Sauce Gemüse und Zitronengras grob schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit Currypulver bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Fond auffüllen. Alles auf ein Drittel der Flüssigkeit einreduzieren lassen. Kokosmark und Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, Sauce warm stellen.

## Anrichten

---

Risotto auf heiße Teller verteilen, mit den Garnelen belegen. Darauf Chilifäden geben und mit der Sauce umgießen.