Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2025

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Champagner-Risotto

mit roter Garnele und rohem Gemüse

Rote Garnelen, rohes Gemüse, Pinienkern-Zitronenpesto

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Piemme Petit Manseng 2022
Fattoria Le Pupille – Maremma, Toskana

Zutaten

für 4 Personen

Rote Garnelen

- *4 rote Garnelen*
- *1 EL Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Zitronenpesto

- *20 g Salzkapern, gewässert und gehackt*
- *30 g Pinienkerne, gehackt*
- *1 EL Petersilie, feingehackt*
- *1 Msp. Orangenschale, fein gerieben*
- *1 Msp. Zitronenschale, fein gerieben*
- *1 TL Zitronen Saft*
- *1 EL Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Rohes Gemüse

- *½ Fenchelknolle*
- *40 g weiße Selleriestange*
- *60 g Karotten*
- *60 g Zucchini*
- *2 Radieschen*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *20 ml Olivenöl*

Risotto

- *80 g Schalotten oder Zwiebeln*
- *2 EL Öl*
- *300 g Rundkornreis (Carnaroli oder Vialone Nano)*
- *80 ml Champagner*
- *1 l heiße Gemüsebrühe oder Wasser*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *30 g kalte Butter*
- *30 g Olivenöl*
- *40 g Parmesan, gerieben*

Weiteres

- *Dillspitzen*
- *Sauerklee*

Zubereitung

Rote Garnelen

- *Die rote Garnele vom Panzer befreien und den Darm vom Schwanzrücken entfernen.*
- *Rote Garnele in Scheiben schneiden mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit den Olivenöl beträufeln.*

Zitronenpesto

- *Gewässerte Salzkapern, Pinienkerne gehackt, Petersilie fein gehackt, Orangenschale fein gerieben, Zitronenschale fein gerieben, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.*

Rohes Gemüse

- *Fenchel putzen und der Länge nach mit einem Gemüsehobel oder mit einem Sparschäler in hauchdünne Längsscheiben schneiden.*
- *Stangensellerie, Karotten schälen und mit einen Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.*
- *Zucchini und Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.*
- *Das Gemüse für etwa 15 Minuten in Eiswasser legen.*

Risotto

- *Schalotten schälen, fein schneiden und in Öl leicht dünsten.*
- *Reis dazugeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen.*
- *Mit Champagner ablöschen und die Flüssigkeit völlig einkochen lassen.*
- *Nach und nach mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.*
- *Unter ständigem Rühren 18 Minuten kochen lassen.*
- *Der Risotto soll bissfest (al dente), seine Konsistenz aber cremig sein.*
- *Kalte Butter, Olivenöl dazugeben und mit Parmesan verfeinern.*

Fertigstellung

- *Das Risotto auf die Teller geben und die roten Garnelen darauf verteilen.*
- *Das rohe Gemüse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und ebenfalls auf den Risotto verteilen.*
- *Mit dem Zitronenpesto, dem Dill und dem Sauerklee garnieren.*

Tipps

- *Anstelle der roten Garnelen kann man auch Lachs, Thunfisch oder Austern verwenden.*
- *Man kann auch anderes Gemüse wie Rettich, Tomaten oder Chicorée nehmen.*
- *Anstelle des Sauerklees verwenden Sie verschiedene Kressen oder Kräuter.*

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com