






Königskrabbe auf Tomaten-Risotto

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 6 Königskrabbenbeine, aufgetaut
Art.-Nr. 83568 auf www.deutschesee.de/shop
- 600 ml Geflügelfond
- 200 ml Tomatensaft
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Kirschtomaten
- 6 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 125 ml Weißwein, trocken
- 30 g Parmesankäse, gerieben
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 150 ml Sonnenblumenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Königskrabbenbeine mit einem großen Messer im Gelenk durchschlagen. Mit einer Fischechere die Schalen längs aufschneiden, durchsichtige Schwerter entfernen und das Fleisch auslösen. Königskrabbenfleisch kaltstellen.

Schritt 02

Nun das Tomaten-Risotto vorbereiten: Dafür zunächst Geflügelfond und Tomatensaft zum Kochen bringen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken und die Kirschtomaten halbieren. Alles zusammen in 4 Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazu geben und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Reis mit der heißen Geflügel-Tomatenbrühe bedecken. Bei milder Hitze ca. 18-20 Minuten garen, dabei nach und nach die heiße Brühe zugießen und immer wieder umrühren. Wenn der Reis gar ist, den Parmesan und die Hälfte der Butter unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Fünf Minuten bevor der Reis fertig ist, das ausgelöste Königskrabbenfleisch salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und die Königskrabbenbeine dazu geben. Die restliche Butter in der Pfanne aufschäumen und die Königskrabbe darin unter mehrmaligem Wenden für etwa 4 Minuten braten. Pfanne von Herd nehmen und für 2 weitere Minuten in der Pfanne ziehen lassen.

Schritt 04

Währenddessen Basilikumblätter mit einer Prise Salz in dem Sonnenblumenöl pürieren. Tomaten-Risotto mit Königskrabbe und Basilikumöl anrichten.

Tipps & Tricks

Königskrabbenbeine am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Dabei sollte das Tauwasser abfließen können.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür