

Risotto med krabberagou, tigerrejer og peberrods creme

Risotto:

250 g ris
1 tsk bananskarlotteløg
2 fed hvidløg
Olie
1,5 dl hvidvin
4-5 dl hønseboullion
50 g rucculasalat
50 g revet parmesan

Peberrods creme:

½ stk. banan skalotteløg
1 dl hvid vin
2 dl hønsefond
1 dl piskefløde
50 gr smør
revet peberrod
salt, peber og olie

Krabberagou:

1/2 pk krabbekød
4 tigerrejer pr person
½ gul peberfrugt
½ rød peberfrugt
3 stk forårsløg
Saft af 1 citron
2 spsk honning
Olie
Salt og peber

Risotto:

Pil løgene og hak hvidløgene meget fint. Sauteres af i olie uden at brune, risene tilsættes og sauteres med. Kom hvidvin på og fortsæt med hønseboullion, lidt af gangen. Rør i risene af og til indtil de er al dente. Skyl og pluk stilkene af salaten, tør det i køkkenrulle. Lige inden servering vendes salat og ost i og smages til med salt og peber.

Krabberagou:

Rens og skær peberfrugterne i fine tern. Skyl forårsløgene og snit dem fint. Sauteres af i olie, tilsæt citronsaft og honning. Vend krabbekødet i og smag til med salt og peber. Rens tigerrejerne og rist dem i olie med hvidløg. Smag til med salt og peber.

Peberrods creme:

Hak løg fint, sauteres af i olie, tilsæt vin og kog ned, hønsefond på, koges sammen, piskefløde tilsættes, koges tyk, blendes op med koldt smør og smages til med salt, peber og peberrod.