



Zutaten

- für 4 Personen als Mahlzeit
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 El Olivenöl extra nativ
- 400 g weisser Mittelkornreis (Risottoreis)
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 1/2 Briefchen Safranpulver
- 9 dl Gemüsebrühe
- 1 Galia- oder Netzmelone
- 125 g Doppelrahmfrischkäse
- 3 El fein gehackter Kerbel
- 400 g gekochte, geschälte Riesenkrevetten/-garnelen, «Tail on» (geschält, mit Schwanzflosse)
- Salz, frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

1. Melone vierteln, entkernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel oder einem Kugelausstecher aus der Schale lösen, die Hälfte klein würfeln, Rest pürieren. Frühlingszwiebeln in Scheiben, Röhrchen in Ringe schneiden.
2. Zwiebelscheiben im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und kurz mitdünsten. Zitronensaft zugeben. Safran, Gemüsebrühe und Melonenpüree glatt rühren, nach und nach zum Reis geben und bei schwacher Hitze immer wieder einkochen lassen. Der Reis sollte mit der Flüssigkeit knapp bedeckt sein. Risotto unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten kochen, bis er sämig und al dente / körnig ist. Zitronenschalen, Zwiebelröllchen, Frischkäse, Kerbel, Riesenkrevetten und Melonenwürfel nacheinander unter den Risotto rühren, nur kurz warm werden lassen. Mit Kerbelblättchen garnieren.