



Zitronenrisotto

Für 4 Personen als Vorspeise

150g Risotto-Reis, 1 Bio – Zitrone, 1 EL Zitronensaft, 2 Schalotten, 0,2 l trockenen Weißwein, 1 l heiße Geflügelbrühe, 80 g frisch geriebenen Parmesan, 4 EL Butter, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Zitronen waschen und die Schale fein abreiben. 1 EL Zitronensaft auspressen. Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden. In einem schweren Topf oder einer Wok-Pfanne das EL Öl und 2 EL Butter erhitzen und darin die Schalotten-Würfel glasig dünsten.

Risotto-Reis zugeben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minuten leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein vollständig einkochen lassen. Zitronenabrieb und den Saft zugeben. Mit Brühe auffüllen, so das der Reis gerade bedeckt ist. Brühe einkochen lassen, Brühe zugeben, einkochen lassen usw.

Nach ca. 20 Minuten probieren ob der Reis gar ist aber noch biss hat. Bein dem letzten Mal die Brühe fast komplett einkochen lassen. Butter einrühren, Parmesan untermischen und mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken. Fertig!

Als Hauptspeise reicht die Menge für zwei. Dazu passt gebratenes Fischfilet.