

Safran-Risotto

Für zwei Personen

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	150 g Risotto-Reis
100 g Parmesan	50 g Butter	100 ml trockener Weißwein
1 L Geflügelfond	30 Safranfäden	Kurkuma
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in eine Pfanne geben, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Safranfäden in etwas Geflügelfond einweichen und mit einer Prise Kurkuma zum Risotto geben. Unter ständigem Rühren Geflügelfond aufgießen. Parmesan reiben. Am Ende der Garzeit Parmesan und Butter unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Klaus-Dieter Braun am 14. April 2016