

Seitlings-Risotto mit Brombeeren

Für 2 Personen

200 g Seitlinge	200 g Brombeeren, TK	200 g Risottoreis
2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	1 Zitrone, unbehandelt
80 g Parmesan	40 g Butter	1 Bund Petersilie, glatt
1,5 l Geflügelfond	50 ml Weißwein, trocken	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Seitlinge putzen. Den Parmesan reiben, den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Das Olivenöl in einem weiteren Topf erhitzen und darin die Hälfte der Seitlinge sowie die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Anschließend den Reis hinzufügen, das Ganze anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den kochenden Geflügelfond nach und nach zum Risotto geben, bis das Risotto sämig und bissfest ist. In einer Pfanne etwa zehn Gramm Butter erhitzen und darin die restlichen Seitlinge kräftig anbraten. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Hälfte des Parmesans, die Petersilie, die gebratenen Seitlinge und 20 Gramm Butter unter das Risotto mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brombeeren darin leicht erwärmen. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den Brombeeren und dem restlichen Parmesan garnieren.

Gabriele Hennig am 15. Februar 2010