

Orangen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risottoreis	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Orange	2 Zehen Knoblauch
50 g Parmesan	100 g Butter	200 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	100 ml Hühnerbrühe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Zucker, Salz, Pfeffer	

Karotten- und Selleriewürfel sowie den Lauch mit jeweils einem Zweig Thymian und Rosmarin in ein wenig Butter andünsten. Den Reis dazugeben, kurz mitbraten und mit dem Weißwein, der Hühnerbrühe und dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze gar kochen. Die Schale einer halben Orange abreiben. Anschließend die Orange filetieren und zusammen mit dem Orangenabrieb zum Risotto geben. Vor dem Anrichten den Parmesan reiben und das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Fütterer am 04. August 2014