

# Champagner-Trüffel-Risotto

## Für zwei Personen

|                    |                     |                     |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| 100 g Risotto-Reis | 1 schwarzer Trüffel | 1 Schalotte         |
| 1 Knoblauchzehe    | 25 g Parmesan       | 100 ml Champagner   |
| 300 ml Gemüsefond  | 1 TL Trüffelöl      | 100 g Crème-fraîche |
| 1 Bund Kerbel      | 1 Bund Petersilie   | 50 g Butter         |

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem weiteren Topf einen Teelöffel Butter mit Trüffelöl schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und zwei Minuten dünsten. Risotto-Reis hinzufügen und eine Minute mitbraten. Mit Champagner ablöschen und eine Kelle Fond dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond angießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen.

Petersilie und Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Mit Crème fraîche, Butter, geriebenen Parmesan zum Risotto geben. Den Trüffel hobeln, hinzufügen und kurz mitziehen lassen.

Melanie Globerger am 22. Februar 2016