

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

125g Risottoreis	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25g Butter	25g Parmesan
75ml trockener Weißwein	350ml Geflügelfond	Olivenöl

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen und diesen bei niedriger Temperatur unter Rühren einkochen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf erwärmen. Ein Viertel des Geflügelfonds zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist und die Körner außen weich und innen noch leicht bissfest sind.

Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Den Saft einer Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Zitronenschale und ein Esslöffel Zitronensaft hinzufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Angie Alessio am 29. März 2016