

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	40 g Parmesan	150 ml Weißwein
½ Liter Kalbsfond	½ Liter Gemüsefond	1 Zweig Thymian
40 g Butter	Glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in den Topf geben.

Zitronenschale abreiben und mit dem Thymianzweig ebenfalls in den Reis geben. Wenn alles glasig ist, mit Weißwein ablöschen und nach und nach den Kalbsfond dazugeben, bis der Reis bissfest und schlotzig ist.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor Schluss das Risotto mit Zitronensaft, Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Manuel Prennig am 01. Juli 2021