

Orangen-Grapefruit-Risotto

Für 4 Personen

1 Grapefruit	2 Blutorange	4 Stangen Frühlingslauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Prise Risottogewürz	200 g Risottoreis	Salz, Piment-d'Espelette

Für das Risotto Grapefruit und Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Das Risottogewürz und die Hälfte der Orangen- und Grapefruitfilets dazugeben. Den ungewaschenen Risottoreis zufügen, leicht salzen und unter Schwenken glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, diesen einkochen lassen und nach und nach mit heißer Geflügelbrühe auffüllen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Orangethymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen, die Frühlingszwiebeln, die restlichen Orangen- und Grapefruitfilets unterheben. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz, Piment d'Espelette, evtl. Zucker und den Kräutern abschmecken.

Cornelia Poletto Montag, 21. Februar 2011