

Risotto

Für zwei Personen

100 g Basmatireis	3 Kräuterseitlinge	6 Zuckerschoten
6 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Parmesan	200 ml Gemüsefond
20 ml Weißwein	2 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Blatt Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuterseitlinge mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Basmati hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warmen Gemüsefond angießen und den Basmati-Risotto ca. 10 Minuten garen.

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Dann vierteln und entkernen. Zuckerschoten und Tomaten unter den Risotto heben. Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Risotto heben.

Cornelia Poletto am 20. April 2020