

# Zitronen-Risotto mit gebratenen Artischocken

## Für 4 Personen

2 Bio-Zitronen	2 Schalotten	2 EL Butter
250 g Risottoreis	ca. 700 ml Gemüsebrühe	4 kleine Artischocken
1 Bund Rucola	50 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Zitronenmarmelade	

Die Zitronen abwaschen und abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abreiben, von beiden Zitronen den Saft auspressen.

Schalotten schälen, fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Reis zugeben und glasig andünsten. Nach und nach die Brühe hinzugießen und den Risotto ca. 15 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit für die Artischocken eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer Zitrone vorbereiten. Von den Artischocken das obere Drittel der spitzen Blätter abschneiden, die äußeren Hüllblätter nach unten abreißen, bis das gelbe Herzstück übrig ist, auch evtl. violette Blättchen entfernen. Das Stielende abschneiden und das äußere Grün des Stiels in Richtung Knospe abschälen bis der helle Kern übrig ist. Die geschälten Artischocken in eine Schüssel mit Zitronensaft-Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Unter den Risotto Zitronenschale und den Saft einer Zitrone zugeben, weitere ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren. Rucola abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen, die Artischocken abtrocknen, vierteln und in der Pfanne kräftig anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und ca. 8 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Risotto 1 EL Butter, Parmesan und Zitronenmarmelade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Rucola locker untermischen und anrichten. Die gebratenen Artischocken obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 11. Juni 2015