

Risotto mit Calamaretti

Für 2 Portionen

6 Calamaretti	200 g Risottoreis	2 Schalotten
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	0,5 Bund Zitronenthymian
30 g Parmesan	400 ml Fond	100 ml Weißwein
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Etwas Schale von der Zitrone schneiden, eine Knoblauchzehe abziehen und beides zu den Zwiebeln geben. Das Ganze ein wenig anschwitzen und eine Prise Zucker hinzufügen. Nun den Risottoreis in den Topf geben und leicht anschwitzen. Eine Prise Salz darüber streuen und mit dem Weißwein ablöschen. Etwas Fond angießen und das Risotto bei niedriger Hitze köcheln lassen. Jetzt etwas Zitronenthymian dazugeben und das Risotto stetig rühren. Sobald die vorhandene Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach neuen Fond angießen. Nach einer guten halben Stunde die Knoblauchzehe und den Thymian entfernen und bei Bedarf Olivenöl nachschütten. Bei den Calamaretti den Kopf entfernen, das Rückgrat heraus ziehen und die Haut entfernen. Nun längs aufschneiden abwaschen und anschließend quer in Scheiben schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden und mit etwas Zitronenthymian und den Calamaretti in die Pfanne geben. Pfeffern und salzen und braten. Das Risotto abschließend noch einmal pfeffern und salzen und mit den Calamaretti. Auf Tellern anrichten. Bei Bedarf mit Zitronensaft und Parmesan verfeinern.

Steffen Henssler am 29. August 2013