



Risotto

Mare e Montagne



Klaus Bange

Zutaten für 6 Personen

1,5 l	Geflügelfond
2	Zwiebel, gewürfelt
	Geräucherter Bauchspeck, klein geschnitten
300 g	Ital. Rundkornreis
30 g	Getrocknete Steinpilze
	Gambas
	Olivenöl
	Frischer Knoblauch, klein geschnitten
	Butter
	Frischer, geriebener Parmesan
	bleifreie Zitrone
	Weißwein

Zubereitung:

Speck in Öl auslassen.

Zwiebeln andünsten, nicht bräunen. Knoblauch dazu geben. Reis zufügen, mehrfach umrühren, dann mit Weißwein ablöschen und anschließend den heißen Fond kellenweise zugeben. Immer wieder rühren. Sobald der Reis den Fond aufgesogen hat, weiter heißen Fond nach und nach zu geben bis der Reis cremig-körnig-aldente ist. Der Vorgang dauert 20-25 Minuten.

Die getrockneten Steinpilze zwei Stunden in kaltem Wasser quellen lassen.

Die Gambas waschen und in Olivenöl erhitzen. Pfanne abstellen.

Fünf Minuten vor dem Fertiggaren des Reises Steinpilze und Gambas zum Reis geben und unterrühren.

Wenn der Reis die richtige Konsistenz - flüssig wie eine Welle - hat, Pfanne von der Kochstelle nehmen, die Butter und den geriebenen Parmesan unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Einige Zesten von der bleifreien Zitrone zugeben.

Den Reis einige Minuten ruhen lassen.

Jede Portion Risotto nun mit frischem Parmesan bestreuen.

Die Zubereitung frisch genießen.