



Safranrisotto

Rezept von Gerd Astor

Risotto ist ein typisch italienisches Reisgericht. Es wird ausschließlich ein italienischer Rundkornreis verwendet (Aborio, Vialone). Risotto eignet sich als Beilage, als Zwischengericht oder sogar als Hauptgericht. Das Geheimnis des besten Risotto liegt in einem Aborio Superfino, der dann mit Safran zubereitet wird.

Zutaten:

250 g Aborio Superfino Reis
60 ml trockener Weißwein
250 ml Geflügelbrühe
20 ml Olivenöl
50 g fein geschnittene Schalotten
50 g Butter
1 g Safran
50 g Parmesan gerieben
frisch gehackte Blatt Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Öl und etwas Butter in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten glasig dünsten, Safran zugeben und kurz mitdünsten. Reis einstreuen und mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und der Brühe auffüllen bis der Reis knapp bedeckt ist, salzen. Falls nötig immer wieder etwas Brühe nachgeben.

Nach ca. 15 Minuten der Garzeit die restliche kalte Butter, den geriebenen Parmesan und die frisch gehackte Petersilie einschwenken und 2 Minuten nachziehen lassen.

Den fertigen Risotto anrichten.