

Risotto mit Rucola

Zutaten für 4 Portionen :

300 g Risotto Reis
(Carnaroli superfino zum Beispiel),
2 Bund (200 g) Rucola,
30 g Butter,
1 Schalotte,
1 kleine Knoblauchzehe,
700 ml heiße Geflügelbrühe,
160 ml Weißwein,
Salz,



Zubereitung :

Den Rucola waschen, gut trocken schütteln und klein herschneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein würfeln und in einer großen Kasserolle mit Butter glasig braten, den gewaschenen Risotto- Reis einstreuen und rhren bis er glasig ist. Dann eine Tasse heiße Fleischbrühe und Weißwein aufgießen und weiter rhren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, wieder Brühe aufgießen, leise kchelnd weiter garen lassen, dabei rhren. Es soll stets nur so viel Brühe im Topf sein, dass der Reis eben bedeckt ist. Nach etwa 18 bis 20 Min. sollten die Reiskörner gar sein, aber noch Biss haben.

Der Risotto soll jetzt so feucht und cremig sein, dass er im Topf beim Schräg halten fließt. Jetzt unter rhren 2 EL Parmesan zugeben, wenn dieser gut verrührt ist mit Salz abschmecken. Dann den Radicchio unterrühren, heiß werden lassen und sofort servieren.

Den restlichen Parmesan am Tisch über das Risotto geben.

Tipp der Aalener Kochbren :

Für die Geflügelbrühe bergieen Sie einen gehäuften Teelöffel Geflgelpaste (Lacroix) mit kochendem Wasser.