

Risotto nero

schwarzes Tintenfisch Risotto

Zutaten für 4 Portionen :

250 g Risotto – Reis
(Vialone oder Arborio),
750 g Tintenfische nicht
ausgenommen
(Kalmare, Calamari),
1 Zitrone,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
 $\frac{3}{4}$ L Fischbrühe,
 $\frac{1}{4}$ L Weißwein,
7 EL Olivenöl,
4 EL gehackte Petersilie,
Salz.



Zubereitung :

Die frischen Tintenfische unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Den Kalmar an der Spitze der Tube festhalten und den Kopf mitsamt den Innereien herausziehen. Etwa in der Mitte befindet sich ein kleiner schwarzer Beutel – der Tintenbeutel. Diesen beiseite legen. Die Tentakel oberhalb der Augen abschneiden, restliche Innereien wegwerfen. Da wir den Beutel nicht füllen wollen, können wir ihn aufschneiden, den glasigen Schild entfernen und die dünne Haut innen und außen abziehen. Die Beutel in dünne Streifen schneiden. Je nach Größe die Tentakel eventuell zerkleinern.
Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit 3 EL Olivenöl und dem Saft einer Zitrone vermischen und die Kalmare damit 20 Minuten marinieren.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf mit 4 EL Olivenöl andünsten. Den Risotto – Reis kalt waschen, gut abtropfen lassen und im Olivenöl anbraten bis er glasig ist. Die Tintenfisch – Streifen gut abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Tintenfisch – Streifen in den Topf geben und kurz andünsten. Marinade und Wein zugeben und aufkochen lassen. Die Tintenfischbeutel an der inneren Topfwand aufschneiden, ausdrücken und unterrühren. Der Vialone nano Risotto Reis benötigt etwa 18 Minuten Garzeit. Zwischendurch immer wieder mit heißer Fischbrühe aufgießen. Dabei sollte die Flüssigkeit nur ganz knapp über dem Reis stehen.

Den Risotto nero zum Schluss mit Salz würzen und die Hälfte der gehackten Petersilie unterrühren. Das Risotto auf Teller verteilen und die restliche Petersilie darüber streuen.