

Safran-Risotto

Zutaten:

2 Tassen Arboreo-Reis
4 Schalotten
400 bis 600 g Reizker
2 Glas Cremant oder Weißwein
½ l bis 1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
200 ml Sahne geschlagen
60 bis 80 g frisch geriebenen Parmesan
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
1g Safran

Zubereitung:

Die Brühe erhitzen bis kurz vor dem Sieden. Den Safran in einem Teeglas oder einer Tasse mit heißer Brühe übergießen.

Die Schalotten schälen und würfeln und in einem Topf in zwei Eßlöffeln Olivenöl und einem Eßlöffel Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann den Reis dazugeben, unter Rühren ebenfalls kurz mit braten lassen und mit dem Cremant oder Prosecco ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen, anschließend schöpflöffelweise mit der heißen Brühe aufgießen. Unter Rühren einkochen und den Vorgang immer wiederholen, bis der Reis gar aber doch noch bissfest ist. Das dauert etwa eine halbe Stunde lang. Gegen Ende auch den aufgelösten Safran mit angießen. Dann salzen und pfeffern und die geschlagene Sahne in Anteilen unterrühren. Das Risotto soll eine schön cremige Konsistenz bekommen; möglicherweise wird nicht die ganze Sahne dazu verbraucht. Dann nicht mehr kochen, in das heiße Risotto den geriebenen Käse unterrühren.