



Beate Harder · Dorfstraße 16 · 22869 Schenefeld · Tel. (0172) 403 53 99 · beate@claus-sein-glueck.de · www.claus-sein-glueck.de

Zitronen-Risotto

Zutaten für 4 Personen (als Beilage)

250	g	Risotto-Reis (z.B. Arborio)
1-2	EL	Olivenöl
1		Stangensellerie, fein gewürfelt
1		kleine Zwiebel, fein gewürfelt
100	ml	Weißwein, trocken (oder knapp die halbe Menge trockenen Wermut, z.B Noilly Prat)
ca.1	l	leichter Gemüse- oder Fischfond
1	EL	Butter
2-3	EL	„Zitrone mit Pfeffer, Vanille, Safran“
1		Knoblauchzehe, geschält

Zubereiten

- Stangensellerie und Zwiebel in Olivenöl ca. 10 Min. bei geringer Temperatur andünsten (das Gemüse soll keine Farbe nehmen). Eine geschälte Knoblauchzehe für ca. 5 Minuten dazu geben, anschließend wieder entfernen.
- Fond zum Kochen bringen und während des gesamten Garprozesses leise köcheln lassen.
- „Zitrone mit Pfeffer, Vanille, Safran“ zugeben und für kurze Zeit mit erhitzen.
- Temperatur erhöhen, Reis dazu geben und anschwitzen. Mit Wein (oder Noilly Prat) ablöschen und vollständig verkochen lassen.
- Temperatur wieder reduzieren und jetzt nach und nach den Fond zugeben – die nächste Portion kommt immer erst dazu, wenn die vorherige Flüssigkeit fast völlig aufgesogen ist. Dabei ständig rühren. Der Reis soll die ganze Zeit nur leise köcheln. Der Vorgang dauert ziemlich genau 20 Minuten.
- ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Butter und ggf. den Safran unterziehen.
- ca. 3 Min. ruhen lassen.

Kombinieren

Das beschriebene Risotto eignet sich perfekt als Beilage zu:

- Thunfisch oder Lachs in Pfeffer-Koriander-Kruste
- Ziegenfrischkäse

Zusätzliches

Kurz vor Ende der Garzeit ein wenig extra Safran hinzugefügt vertieft die Bittertöne und das Risotto bekommt eine noch schönere Farbe. Dazu die Safranfäden mit etwas grobem Meersalz mörsem, mit kochend heißem Wasser übergießen und abgedeckt ein paar Minuten quellen lassen.