Risotto mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min
Menu: 15.5.2019

Creation: Jan Sobhani

Zutaten für 4 Personen

3 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, diagonal in etwa 2 mm breiten Ringen

2 Knoblauchzehen (gepresst)

1 EL Butter

400 g Risottoreis

550 ml Weisswein

100 ml Portwein

900 ml Kräftige Fleischbouillon, ca., heiß

2 EL Doppelrahm

50 g Parmesan (frisch gerieben)

Salz

Pfeffer (nach Bedarf)

Zubereitung:

Bratpfanne mit dem rest. Butterschmalz (von angebratenen Schweinsfiletstreifen)

Temperatur reduzieren. Etwas Butterschmalz dazugeben, Frühlingszwiebeln darin andämpfen, herausnehmen, zur Seite stellen.

Risotto:

Knoblauch in der warmen Butter oder Leichtbutter andämpfen. Langkornreis beigeben, mitdünsten, bis er glasig ist.

Mit Wein und Portwein löschen, vollständig einkochen.

Die Suppe nach und nach hinzugießen, so dass der Langkornreis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Unter häufigem Rühren in etwa 20 Min. knapp weich auf kleiner Flamme sieden, Pfanne nicht abdecken.

Angedämpfte Frühlingszwiebeln die letzten 5 Min. mitgaren.

Rahm, Parmesan und Fleisch kurz vor dem Servieren dazu mischen, würzen, nur noch heiß werden, auf der Stelle zu Tisch bringen.

1/1