

Risotto mit Calamaretti und Co

Zutaten für 4 Personen

Meeresfrüchte

250g Calamaretti klein geputzt

200 g Moscardini

250 g Seppioline geputzt

Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

Salz & Pfeffer

Das Olivenöl in einer flachen Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und fein geschnittene Chilischote mitdünsten. Das Öl muss ganz heiss sein. Nun die Meeresfrüchte begeben und scharf anbraten. Nach Belieben würzen. Rausnehmen und mit dem Risotto anrichten.

Risotto

- 1 Zwiebel oder Schalotte
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 150 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- Ca 4-5 dl Hühnerbouillon
- 2 Briefchen Safran oder auch Safranfäden
- 4 Esslöffel Rahm
- 30 g Butter
- 60 g Parmesan gerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten darin goldgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

Jetzt $\frac{1}{2}$ der Bouillon sowie den Safran beifügen. Die Flüssigkeit unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.

Das zweite Drittel der Bouillon dazugiessen. Wieder vollständig einkochen lassen.

Den Rest der Bouillon beifügen. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er nur gerade bissfest ist. Jetzt den Rahm, die Butter und den Käse untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt noch 3–4 Minuten ziehen lassen. Dann sofort servieren.