

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RISOTTO MIT ERDBEEREN

Zutaten für RISOTTO:

400 g	Erdbeeren
2 Stk.	Schalotte oder kleine Zwiebel
4 EL	Esslöffel Butter
200-300 g	Risottoreis (Carnaroli)
2-3dl	dl Rotwein
7-1.2 Lt.	Gemüsebouillon (heiss!!)
6 EL	Doppelrahm oder Mascarpone
100 g	frisch geriebener Parmesan
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

etwas	frische Kräuter, Pinienkernen, versch. Salze/Fleur de Sel etc. (bei Bedarf)
etwas	Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen und rüsten. Die Hälfte der Beeren in feine Scheiben schneiden, restliche Beeren je nach Grösse vierteln oder sechsteln.

Die Schalotte oder Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte oder Zwiebel darin andünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten.

Die fein gescheibelten Erdbeeren dazugeben und kurz mitrühren, bis sie leicht musig werden.

Dann den Wein beifügen und unter Rühren einkochen lassen. Nun $\frac{1}{3}$ der heissen Bouillon dazugiessen und alles wieder unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen.

Erst dann den 2. Drittel Bouillon beifügen und nur noch unter gelegentlichem Umrühren wieder vom Reis absorbieren lassen. Mit dem letzten Drittel Bouillon die restlichen Erdbeeren beifügen und alles noch so lange leise kochen lassen, bis der Risotto bissfest ist; er soll in der Konsistenz sehr feucht, fast suppig sein.

Dann den Doppelrahm oder Mascarpone sowie den Parmesan unterrühren und den Reis mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer sowie wenn nötig Salz abschmecken. Mit frischen Kräutern und evtl. getrockneten Erdbeerscheiben (oder auch frischen Erdbeeren garnieren. Den Risotto sofort servieren.