

GESA'S Risotto-Rezept für 2 Personen.

TRÜFFELRISOTTO:

1 kleine Schalotte
2 Esslöffel Olivenöl
150 gr. Risottoreis (Oryza)
1/4 ltr. trockener Weißwein
ca. 1/2 ltr. Brühe (sehr edel mit Hühnerbrühe)
50 gr. Parmesan
50 gr. Butter

Schalotte würfeln und in Olivenöl glasig dünsten,
Reis dazugeben und ebenfalls andünsten,
Wein nach und nach dazugeben und bei mittlerer Hitze immer wieder einkochen lassen,
dann die Brühe dazugeben und rühren, rühren, rühren.....
Das dauert etwa 1/2 - 3/4 Stunde. Der Reis sollte noch Biss haben.
Butter und Parmesan unterrühren und mit Trüffelöl abschmecken.
Anrichten und Trüffel darüber hobeln.
GUTEN APPETIT!

Es schmeckt auch mit getrockneten Steinpilzen:
2 Hände voll getr. Steinpilze in Wasser einweichen (ca. 1/2 Std.)
Das Einweichwasser mit verwenden und ebenfalls einkochen lassen.

Eine weitere Variante - mit grünem Spargel:
500 gr. grüner Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser nicht zu weich dünsten
und unter den fertigen Reis geben, dabei die Kochflüssigkeit anstelle der Brühe verwenden.
Die Spargelspitzen auf den Reis geben.

Viel Spaß und gutes Gelingen.