

Risotto mit Basilikum

268

Typ: Gemüse

Quelle: Internet-Rezeptsammlung # 13942

Bemerkungen:

Zutaten:

- 2 tb Olivenoel
- 40 g Schalotten; gehackt
- 2 Knoblauchzehen;
zerdrueckt
- 400 g Vialone-Reis
- 125 ml Trockener Weisswein
-- z.B. Pinot Grigio
- 1 1/2 l Gefluegelfond
-- Menge anpassen
- 1/2 ts ;Salz
- Weisser Pfeffer
- 50 g Basilikumblaetter
-- fein gehackt
- 50 g Alter Pecorino;
gerieben
- 50 g Alter Parmesan;
gerieben
- 50 g Butter

Rezept:

Das Olivenoel in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin sehr hell anschwitzen. Den Reis zugeben und bei guter Hitze unter staendigem Ruehren kraeftig anbraten. Mit dem Wein abloeschen.

Ist der Wein fast vollstaendig verdampft, die Haelfte des Gefluegelfonds aufgiessen, die Hitze reduzieren und den Reis bei Mittelhitze und offenem Topf kochen, bis die Fluessigkeit fast ganz vom Reis aufgenommen worden ist.

Nach und nach den restlichen Fond zugiessen und weiter koecheln lassen, bis der Reis weich ist und der Risotto die gewuenschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum zum Risotto geben, mit dem frisch geriebenen Kaese bestreuen und die Butter in Floeckchen daraufetzen. Den Deckel aufsetzen und den Topf erst wieder oeffnen, wenn die Butter zerlaufen ist - das dauert einige Minuten. Den Risotto kurz durchruehren und servieren.