Rezept Bärlauchrisotto

Dieses Bärlauchrisotto wird wie der Risotto alla Milanese mit Weißwein zubereitet, was dem Risotto eine interessante Säurenote gibt und sehr gut mit dem Bärlauch harmonisiert, ähnlich wie auch bei der Bärlauchbéarnaise.

Zu beachten ist, wie bei allen Bärlauchrezepten, dass der Bärlauch erst kurz vor dem Anrichten zugefügt wird (siehe auch Bärlauch im Kochkunstlexikon).

Dieses Bärlauchrisotto passt wunderbar zu gebratenem Lammfilet oder Lammrücken, Scampis, Garnelen oder auch zu gebratenen Fisch (z. B. Zander).

Zutaten

300 Risottoreis (Carnaroli, Vialone oder Arborio)

1 Liter Geflügelbrühe

100 g Parmesankäse

100 ml Sahne

1 Prise Safranfäden

200 ml trockener Weißwein

200 g Bärlauch (1 kleines Bund)

2 Schalotten

Olivenöl

Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Den Safran im Weißwein einweichen.

Den Bärlauch waschen und abtrocknen. Aus der Hälfte des Bärlauchs ein Pesto oder ein Püree (mit Brühe oder Wasser) herstellen.

Die Schalotten fein hacken und in zerlassener Butter und etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.

Den Reis würzen (Salz, Pfeffer) umrühren mit dem Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen.

Eine Kelle warme Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn die Brühe vom Reis ausgesogen wurde, wieder eine Kelle Brühe zugeben.

Etwas 20 Min. diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis al dente ist. Die Sahne zugeben und einige Minuten unter rühren weiterkochen lassen.

Den restlichen Bärlauch in feine Julien schneiden und mit dem Pesto und dem Parmesan dem Reis zugeben, umrühren, abschmecken und anrichten.

Wird dieses Bärlauchrisotto mit Fleisch angerichtet, passt wunderbar eine Kalbsjus (Demi Glace) dazu, die um das Risotto herumgegossen wird.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de

Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.