

Alexander Herrmann | Safran-Risotto mit Fenchelgrün

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Risotto-Reis
- 2 Schalotten, geschält, feingewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 6 Thymianzweige
- 1/2 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Lorbeerblatt
- 2 große Stiele Fenchelgrün
- 1/2 Päckchen Safranfäden
- 1-2 EL Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL kalte Süßrahmbutter
- Salz

Zubereitung:

Schalottenwürfelchen in wenig Olivenöl in einem mittelgroßen Topf farblos andünsten. Risotto-Reis dazugeben und etwa 1 – 1 1/2 Minuten unter Rühren andünsten. Mit Salz würzen und Weißwein ablöschen. Sofort einen Deckel daraufgeben, den Topf beiseitestellen und den Reis 6 Minuten quellen lassen.

Gemüsebrühe aufkochen. Knoblauch, Lorbeer und Thymianzweige in die Brühe geben. Die Brühe sollte nicht mehr kochen, aber noch heiss sein.

Fenchelgrün waschen, trocken schütteln, abzupfen und in einer großen Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam frittieren. Mit einem Löffel oder einer Gabel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Risotto wieder auf den Herd stellen, den Deckel entfernen und den Reis mit heißer Brühe aufgießen, so dass er bedeckt ist. Unter ständigem Rühren wieder erwärmen. Der Reis sollte nicht kräftig kochen, sondern nur leicht sieden. Safranfäden hineingeben, gründlich verrühren und mit Salz würzen. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze immer wieder so viel Gemüsebrühe hinzufügen, dass der Reis knapp damit bedeckt ist und immer genügend Flüssigkeit aufnehmen kann. Nach 12 – 15 Minuten Garzeit ist der Reis bissfest.

Das restliche Olivenöl hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Parmesan sowie die kalte Süßrahmbutter in Flöckchen unter den Risotto rühren, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Falls nötig, mit etwas Salz nachwürzen.

Risotto in die Mitte von Tellern geben und mit dem frittierten Fenchelgrün garnieren.

Der Safran-Risotto passt hervorragend zu den Thunfisch-Kalbs-Involtini.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 22.06.2013