

Barolo-Risotto



Zubereitung

Für 4 Personen

1. Das Rüebli schälen, der Länge nach in dünne Scheiben, diese in Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Vom Stangensellerie wenn nötig sehr grobe Fäden abziehen, dann das Gemüse ebenfalls klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Die Bouillon aufkochen.

3. In einer mittleren Pfanne die Butter (1) und das Olivenöl erhitzen. Rüebli, Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch unter Wenden 2-3 Minuten andünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten, bis die Körner mit einem Fettfilm überzogen sind. Nun die Hälfte des Weins dazugiessen und unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen.

4. Inzwischen den restlichen Barolo zur Bouillon geben und alles nochmals gut erhitzen.

5. Etwa die Hälfte der Weinbouillon zum Risotto geben und unter gelegentlichem Umrühren einkochen lassen. Dann die restliche Flüssigkeit zugeben und alles noch so lange kochen lassen, bis der Reis weich ist, aber noch Biss hat; er soll in der Konsistenz eher "suppig" sein, deshalb wenn nötig noch etwas Bouillon nachgiessen.

(Quelle: www.wildeisen.ch)

Zutaten

- 1 Stück Rüebli, gross
- 2 Zweig Stangensellerie
- 1 Stück Zwiebel, gross
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 5 dl Hühnerbouillon, oder Gemüsebouillon
- 50 g Butter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 3 dl Rotwein, kräftig, z.B. Barolo
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 25 g Butter
- 2 Esslöffel Mascarpone
- 50 g Parmesan, gerieben, frisch
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

6. Inzwischen die Petersilie hacken.

7. Zuletzt die zweite Portion Butter (2), den Mascarpone, den Parmesan und die Petersilie unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und noch 2-3 Minuten ruhen lassen. Dann sofort servieren.

