

# Zitronenrisotto mit Poulet



## Zubereitung

Für 4 Personen

*Dieser frühlingshafte Risotto bekommt durch die Zitrone eine leichte, erfrischende Note. Wieviel Zitronensaft man beifügt, ist Geschmackssache. In jedem Fall gilt: Zitronensaft nachgeben kann man immer, aber nicht mehr herausnehmen! Anstelle von Mascarpone können auch 75 g Rahm oder Crème fraîche zum Abrunden des Risottos verwendet werden.*

1 Die Pouletbrüstchen in dünne Scheiben schneiden und diese je nach Länge halbieren oder dritteln.

2 Die Frühlingszwiebeln rüsten. Das Grün in feine Ringe schneiden. Das Weisse der Zwiebeln hacken. Die Schale der halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Petersilie fein hacken.

3 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zuerst die abgeriebene Zitronenschale darin andünsten. Dann das Weisse und das Grüne der Frühlingszwiebeln kurz mitdünsten. Den Reis beifügen und mitrösten, bis sich die Körner mit einem Fettfilm überzogen haben. Den Portwein sowie die Hälfte der Bouillon dazugießen, aufkochen, dann auf mittlerem Feuer unter häufigem Umrühren vom Reis aufnehmen lassen.

## Zutaten

300 g Pouletbrüstchen  
1 Bund Frühlingszwiebeln, klein  
0.5 Zitrone  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
50 g Butter  
300 g Risottoreis  
1.5 dl Portwein, weiss  
7.5 dl Hühnerbouillon  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
3 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Mascarpone  
50 g Parmesan, frisch gerieben

4 Inzwischen die Pouletscheibchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Pouletscheiben auf der ersten Seite ohne Wenden 1 Minute anbraten, dann alles während ½ Minute auf immer noch grossem Feuer unter Rühren weiterbraten. Das Poulet zum leicht kochenden Risotto geben.

5 Wenn die erste Portion Bouillon eingekocht ist, die restliche Flüssigkeit zum Risotto geben und diesen knapp bissfest garen; wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.

6 Nun den Zitronensaft, den Mascarpone, den Parmesan sowie die Petersilie zum Risotto geben, alles gut mischen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Zitronenrisotto zugedeckt 2–3 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte ausquellen lassen. Dann sofort servieren.