

Italienische Rezepte

Champagner Risotto

Anzahl: 3 -4 Portionen

Gattung: Hauptspeise, Italien, Reis

25 g	Butter	150 ml	Schlagsahne
2	Schalotten, feingehackt	40 g	Geriebener Parmesan
275 g	Risotto-Reis, am besten - Carnaroli	2 Teel.	Frischer Schnittlauch, - gehackt
1/2	Flasche/n Oder 300 ml - Champagner oder - Sekt		Salz, schwarzer Pfeffer Garnitur: Hobel von - schwarzem Trüffel (nach - Wunsch)
750 ml	Heiße, leichte Gemüse oder - Hühnerbrühe		

1. Butter in einem Topf schmelzen und Schalotten 2-3 Min weich braten. Reis dazugeben und rühren, bis die Körner von der Butter umhüllt sind und am Rand etwas glasig werden.

2. Etwa 2/3 des Champagners dazugießen und bei großer Hitze kochen, so dass die Flüssigkeit heftig brodeln. Unter rühren kochen, bis alle Flüssigkeit aufgesaugt ist, bevor die heiße Brühe dazukommt.

3. Brühe Kellen weise dazugeben und darauf achten, dass sie aufgenommen ist, bevor die nächste Kelle dazukommt. Das Risotto sollte langsam cremig und samtig werden und die ganze Brühe aufgesaugt haben. Die Brühe muss unbedingt heiß sein! 4. Wenn der Reis weich, aber noch bissfest ist (20-25 Min), kommt Sahne, der übrige Champagner (Sekt) und Parmesan dazu. Abschmecken. Vom Herd nehmen, einige Minuten bedeckt stehen lassen und Schnittlauch einrühren. Evtl mit Trüffeln garnieren.

. . . mag ziemlich extravagant erscheinen, ergibt aber ein wirklich sehr schönes aromatisches Risotto, ein perfektes Abendessen für besondere Anlässe Anmerk: Arborio - Reis geht auch prima.