

Italienische Rezepte

Gebratene Risottoscheiben

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bratling, Europa, Getreide, Hauptspeise, Italien, Risotto

40 g	Schalotten	4	Eigelb (Kl. M)
20 g	Butter	80 g	Parmesan, frisch gerieben
250 g	Risottoreis	4 Essl. (-5)	Olivenöl
400 ml	Weißwein		Salz, Pfeffer
100 ml	Geflügelfond		

1. Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und glasig anschwitzen. Weißwein und Fond zugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei kleiner Hitze 6 Min. köcheln lassen und mehrmals dabei umrühren. Vom Herd nehmen und weitere 8 Min. abgedeckt ziehen lassen.

2. In den warmen Reis Eigelb und Parmesan geben und gut verrühren. Eine Terrinenform (Inhalt 750 ml) mit Klarsichtfolie auslegen. Risotto in die Form füllen, mit Folie abdecken und 4 Std. kalt stellen. Aus der Form lösen, Folie entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt Blattsalat.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. (+ Kühlzeit)