

# Italienische Rezepte

## Bonito auf Rotweinrisotto und Auberginen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Fisch, Italien, Salzwasser

---

2	Auberginen	1/2 Liter Rotwein
	Salz	1/4 Liter Fischfond
1	Schalotte, feingeschnitten	1/4 Liter Geflügelbrühe
20 g	Butter	30 g Butter, gut gekühlt
1 Essl. Öl		Spumante, (ital. Sekt)
120 g	Arborio-Reis	600 g Bonitofilet, (Thunfisch)
	Pfeffer	Olivenöl, zum Braten

---

Auberginen in kleine Würfel schneiden, gut salzen und auf einem Sieb eine halbe Stunde abtropfen lassen.

Schalotte in Butter und Olivenöl dünsten, Reis zugeben, gut darin wenden, mit Pfeffer und Salz würzen und für fünf Minuten vom Herd nehmen. Wieder auf den Herd stellen und mit Rotwein ablöschen.

Der Wein sollte fast vollständig aufgesaugt sein. Fischfond und Geflügelbrühe nach und nach auffüllen und den Risotto al dente köcheln lassen (ca. 25 Min.). Drei Minuten, bevor der Risotto gar ist, die Auberginenwürfel zugeben, Risotto vom Herd nehmen, mit etwas kalter Butter binden und einen Schuss Spumante zugießen. Bonito in dünne Scheiben schneiden, auf einer Seite in Olivenöl anbraten, mit der rohen Seite auf den Risotto legen, der nach dem Kochen einige Minuten ruhen sollte.