

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

RISOTTO FRUTTI DI MARE



Rezept: Step-by-step-Küche Italien. Parragon Books - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Beim Risotto besteht die Kunst darin, die Reiskörner gerade noch bissfest zu kochen. Beim Servieren muss der Risotto noch fließen. Hier eine Variante mit Meeresfrüchten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.6 dl	Weisswein, trockener	1	Zwiebel, fein gehackte
4	Tintenfischtuben, küchenfertige	2 Zehe	Knoblauch
250 g	Garnelen, geschälte	2 Bl	Lorbeer
250 g	Miesmuscheln, geputzte	350 g	Risotto-Reis
2 EL	Olivenöl	15 dl	Fischfond
4 EL	Butter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Wein in einem Topf zum Kochen bringen. Die küchenfertigen Tintenfischteile und Garnelen zugeben und bei geschlossenem Deckel 2 Min. garen. Tintenfisch und Garnelen herausnehmen und beiseite stellen.
2. Beschädigte und sich bei Berührung nicht schliessende Muscheln aussortieren. Muscheln im Wein bei geschlossenem Deckel 2-3 Min. garen, bis sie aufgegangen sind. Muscheln, die sich nicht öffnen, aussortieren. Abtropfen lassen. Dabei den Sud auffangen. Die Muscheln aus den Schalen lösen.
3. Das Öl mit der Butter in einem hohen Topf erhitzen. Die Zwiebel darin unter häufigem Rühren 3-4 Min. weich dünsten.
4. Knoblauch, Lorbeerblatt und Reis zufügen und im heissen Fett wenden. Unter ständigem Rühren 2-3 Min. glasig andünsten.
5. Mit dem Weinsud ablöschen. Den Fond kellenweise zufügen. Dabei rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Weitere 15 Min. garen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist.
6. Die Meeresfrüchte untermischen. Den Risotto bei geschlossenem Deckel weitere 2 Min. erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren. Sofort servieren.