AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	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
		2 Bl	Lorbeer
250 g	Garnelen, geschälte	350 g	Risotto-Reis
250 g	Miesmuscheln, geputzte	15 dl	Fischfond
2 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Butter		

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 Garmelen 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.