

## **Risotto „Capri Sonne“ (mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmaschinken)**

### **4 Personen als Hauptgericht**

30 g	Olivenöl
320 g	Risottoreis Arborio
100 g	geschälte Zwiebeln
1	geschälte Knoblauchzehe
1 dl	Weisswein, Barolo
8 dl	Geflügel- oder Gemüsebrühe
150 g	Parmesan frisch gerieben
500 g	Rucola
100 g	getrocknete Tomaten
160 g	Parmaschinken ausgebeint
300 g	Butterwürfel
50 g	Mascarpone Galbani
	Zesten von einer halben Citrone
	Salz, Pfeffermühle

### **Vorbereitung**

- Geschälte Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Rucola rüsten, danach 2/3 blanchieren und fein hacken, 1/3 vorsichtig frittieren
- Getrocknete Tomaten und den Parmaschinken in feine Streifen schneiden
- Parmesan fein reiben
- Citrone waschen und feine Zesten abreiben
- Geflügel- oder Gemüsefond aufkochen

### **Zubereitung**

- Risottoreis mit Olivenöl bei kleinerer Hitze einige Minuten glasig dünsten
- Zwiebeln mitdünsten, Knoblauch und die Hälfte der Trockentomaten zugeben, ebenfalls kurz mitdünsten
- mit der Hälfte des Weins ablöschen und nach und nach Geflügel-/Gemüsefond zugeben
- 17-18 Minuten unter öfterem Rühren körnig weich garen
- Butter, Parmesan, Mascarpone, restlichen Wein, Zitronenzesten und gehackten Rucola einrühren
- Falls notwendig, das Gericht nachwürzen und die Konsistenz durch Zufügen von Brühe so korrigieren, dass das Risotto am Schluss sämig fließend ist
- Parmaschinkenstreifen und die restlichen Trockentomaten kurz in einer Pfanne sautieren und auf den Risotto geben
- Mit den frittierten Rucolablättern garnieren

### **Für ein gutes Gelingen**

Das Glasig-Dünsten als erster Schritt sorgt dafür, dass die Reiskörner nicht übermässig aufquillen und das Risotto nach der Zubereitung längere Zeit körnig und leicht fließend bleibt, „al onda“ (Welle), wie man in Italien sagt. Risotto nicht mit Metallkellen rühren. Risotto sollte beim Zubereiten immer leicht mit Brühe bedeckt sein. Es lohnt sich, bei der relativ kurzen Garzeit, den Garprozess permanent zu überwachen.

**Viel Spass beim Nachkochen und Geniessen!**