

Zitronen-Kurkuma-Risotto

4 Personen als Hauptgericht

400 g	Risottoreis, z.B. Carnaroli oder Arborio
2	Schalotten
	Knoblauch
2	Zitronen
	Salz
	Pfeffer
	Oliveöl
2 TL	Kurkuma
0,4 l	Weisswein
1,6 l	Gemüsebrühe
60 g	Parmesan, gerieben
100 g	Butter
	rosa Pfefferbeeren
	Petersilie



Vorbereitung

- Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken
- von einer Zitrone die Schale abreiben und beide Zitronen auspressen
- Gemüsebrühe aufkochen

Zubereitung

- in einem grossen Topf Schalotten und Knoblauch im Oliveöl bei kleiner Hitze andünsten
- Risottoreis dazugeben und weiter farblos dünsten
- Kurkuma zugeben, mit Weisswein ablöschen und alles kurz einköcheln lassen
- nach und nach die Gemüsebrühe unter Rühren zugeben, bis der Reis „schlotzig“ ist, aber noch Biss hat
- Parmesan und Butter zum Risotto geben und den Kochtopf von der Herdplatte nehmen
- alles gut verrühren
- Zitronenabrieb und Zitronensaft zum Risotto geben und alles vorsichtig mischen
- vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie und rosa Pfeffer über das Risotto streuen

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.

Viel Spass beim Nachkochen und Geniessen!