

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Bärlauch-Risotto

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Risotto

- 240 g Risottoreis
- 2-3 Bananenschalotten
- 20 ml Olivenöl
- 125 ml Grüner Veltliner
- 800 ml Gemüsefond
- 20 g geriebener Parmesan
- 3-4 EL Bärlauch-Pesto (nach Geschmack)
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- geriebener Parmesan
- 4 Kirschtomaten

Zubereitung

1. Für das Bärlauch-Risotto zuerst den Grill für indirektes Grillen auf 180° C vorheizen und den Wok erhitzen. In der Zwischenzeit die Bananenschalotten in kleine Würfel schneiden.
2. Nun etwas Olivenöl im Wok erhitzen und die Bananenschalotten-Würfel darin glasig anschwitzen. Dann den Risottoreis begeben und kurz mitanschwitzen.
3. Anschließend mit dem Grünen Veltliner ablöschen und ständig rühren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann nach und nach den warmen Gemüsefond hinzugeben und immer wieder einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist – dabei ständig rühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
4. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Bärlauch-Pesto unterheben, das Risotto auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit einer Kirschtomate garnieren.