



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

RISOTTO MIT ROTWEINREDUKTION



HAUPTZUTAT

Reis

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6

ZUTATEN

- 100 g Butter
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 900 ml vollmundiger Rotwein, zum Beispiel ein Barolo
- 500 g Riso superfino (Sorten "Arborio" oder "Carnaroli")
- 100 g Grana Padano oder Parmigiano Reggiano Käse, fein gerieben
- 100 g Castelmagno, fein gerieben
- 1,25 l warme Gemüsebrühe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

- 1) Für die Reduktion 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Die Hälfte der Schalottenwürfel darin bei niedriger Temperatur 5 Minuten andünsten. Lorbeerblatt hinzufügen, 750 ml Wein angießen und zum Kochen bringen. Temperatur zurückschalten und den Wein um mindestens ein Drittel reduzieren. Reduktion durch ein Sieb gießen und warmhalten.
- 2) Für das Risotto 40 g Butter in einem Topf erhitzen, restliche Schalottenwürfel mit Reis darin unter ständigem Rühren dünsten, bis der Reis glasig wird. Mit dem restlichen Wein (150 ml) ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Eine Kelle warme Gemüsebrühe zufügen und unter Rühren köcheln lassen. Wenn der Reis die Brühe aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zugeben. Auf diese Weise fortfahren, bis der Reis gar ist.
- 3) Den Topf von der Kochstelle nehmen und die restliche Butter (40 g) sowie den geriebenen Käse einrühren bzw. unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern verteilen, die Barolo-Reduktion auf den Tellern mittig angießen und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com