



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

MEERRETTICH - RISOTTO



HAUPTZUTAT
Reis

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4-6

ZUTATEN

- 1,4 l Hühnerbrühe
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Bund Spargel, getrimmt und in 1 ½ cm Stücke geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Butter, in Würfeln
- 200 g Kurzkornreis (Arborio oder Carnaroli)
- 240 ml trockener Weißwein
- 3 ½ EL zubereiteter Meerrettich
- 45 g Parmigiano-Reggiano, gerieben
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL frische Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf die Brühe erhitzen, bis sie leicht zu köcheln beginnt. Die Brühe warm halten. In der Zwischenzeit die zähen grünen Spitzen vom Lauch entfernen und der Länge nach halbieren. Unter fließendem Wasser gründlich abspülen und trocknen. Den Spargel in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren, dann abkühlen lassen. Den Lauch in feine Ringe schneiden, quer durchschneiden.
2. Den Spargel einige Minuten lang in kochendem Salzwasser blanchieren und dann abkühlen lassen.
3. Olivenöl und 1 Esslöffel Butter im Herzbräter mit Herzknopf aus Gusseisen bei mittlerer Temperatur erhitzen. Lauch zugeben und glasig dünsten, dabei darauf achten, dass er nicht braun wird.
4. Den Reis hinzugeben und durch Rühren in Öl und Butter schwenken. Für ca. 3–4 Minuten garen, bis er duftet. Mit Wein ablöschen und unter Rühren aufkochen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Dann einen Schöpflöffel Brühe hinzufügen. Die warme Brühe Kelle für Kelle hinzuzufügen. Dabei jeweils so lange Rühren, bis die Brühe aufgesogen ist. Dann die nächste Kelle Brühe hinzugeben und erneut unter Rühren vom Reis aufsaugen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis nach ca. 30-35 Minuten der Großteil der Brühe aufgebraucht ist.
6. Nun den Herd ausschalten und den Meerrettich, die restliche Butter und den Käse unter den Reis mischen. Einen Holzlöffel zum Rühren verwenden, dabei den Bräter schwenken. Dann den Spargel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilien garnieren.

Tipp:

Das Risotto sollte beim Kochen leichte Blasen werfen, aber nicht kochen. Vorsicht: Den Reis nicht trocken kochen lassen. Der Reis sollte eine schöne cremige Konsistenz haben. Er sollte gar sein, aber nicht matschig.

Möglicherweise bleibt etwas Brühe übrig. Ist die Brühe jedoch aufgebraucht, ggf. etwas Wasser oder weitere Brühe hinzugeben, um den Reis gar zu kochen.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com