

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

300 g Risottoreis	1 Zitrone	4 Schalotten
20 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1l Schalentierfond
1 EL Butter	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
4 EL Sonnenblumenöl	100 ml natives Olivenöl	70 ml trockener Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

Das Basilikum und die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Mit 4 EL Olivenöl und 4 EL Sonnenblumenöl pürieren. Das Pesto kühl aufbewahren. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, ebenso wie die Schalotten. Beides im Topf mit ca. 2 EL Olivenöl anbraten und nach kurzer Zeit den Reis hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren erhitzen, bis er glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Fond hinzugeben. Einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe weiter köcheln, bis der Reis al dente ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Den Risottotopf von der Herdplatte nehmen, restliches Olivenöl, das Pesto und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Wroblewski am 08. März 2017