

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|
| 200 g Risottoreis | 1 Stange Staudensellerie | 1 Zitrone (Saft, Abrieb) |
| 1 Schalotte | 3 Zehen Knoblauch | 150 ml trockener Weißwein |
| 1L Gemüsefond | 1 Kugel Büffelmozzarella | 100 g Parmesan |
| 100 g Butter | Olivenöl, Zucker | Salz, Pfeffer |

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sellerie schälen und fein würfeln. Olivenöl in die Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Sellerie glasig anbraten. Risottoreis hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein reduzieren lassen. Nach und nach Fond zugießen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Büffelmozzarella klein schneiden. Schalen der Zitrone reiben und den Abrieb auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Parmesan reiben und etwas Käse als Garnitur bei Seite stellen. Wenn das Risotto gar ist und eine schöne Bissfestigkeit hat, Mozzarella hinzugeben und glattrühren. Zitronenschale und -Saft hinzugeben und unterrühren. Restlichen Parmesan und Butter unterheben und Risotto cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Leila Irik am 19. Juni 2017