

Risotto alla milanese mit Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1 Hähnchenkeule mit Haut	1 Zwiebel	1 Karotte
50 g Knollensellerie	1 Bund Liebstöckel	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
500 ml trockener Weißwein	100 ml Wermut	0,2 g Safranfäden
3 Thymianzweige	150 g Parmesan	3 EL Butter
Olivenöl	Salz	

Für den Parmesan-Chip:

200 g Parmesan	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
----------------	-----------------	------------------

Für die Brühe:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeule waschen und trocken tupfen. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und mit der ganzen Hähnchenkeule, Liebstöckel und Lorbeerblatt zusammen in einen Topf mit Wasser geben. Etwa 10-15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto:

Reis waschen und die Safranfäden in wenig Wasser einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Risotto-Reis mit Schalotte, Knoblauch und Thymianzweigen solange in Olivenöl andünsten, bis die Schalotten sich leicht bräunen. Wermut zugeben und einkochen lassen. Weißwein hinzufügen und weiter einkochen lassen.

Die angesetzte Brühe nun portionsweise zugeben und das Risotto fast fertigkochen. Kurz vor Erreichen des Garpunktes, eingeweichte Safranfäden zugeben und einrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, gerieben Parmesan über das Risotto geben und die Butter einrühren. Mit Salz abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Parmesan vermengen und auf einem Backblech als Häufchen verteilen.

Für ca. 5 Minuten in den Ofen geben und danach auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Schönauer am 23. Juni 2021