

Gemüse-Risotto mit Salbei-Puten-Leber

Für 2 Personen

125 g Putenleber	125 g Risottoreis	1 Karotte, groß
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel, klein	75 g Erbsen, TK-Ware
50 g Parmesan	4 Blätter Salbei	1 TL Butter
1 EL Mehl	500 ml Gemüsefond	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Ganze darin andünsten. Den Risottoreis in einen Topf geben und glasig andünsten. Den Fond erhitzen und nach und nach unter den Reis geben. Diesen Vorgang unter Rühren wiederholen, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Die Leber waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei mit in die Pfanne geben. Die Erbsen mit zu dem Reis geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse-Risotto auf Tellern anrichten und die Leber dazu servieren.

Said Bourechem am 01. März 2010