

# Risotto milanese, Zucchini, Möhren, Kalbsbries, Parmesan

## Für zwei Personen

### Für das Risotto milanese:

200 g Risotto-Reis	1 Karotte	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan, am Stück
750 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie
0,1 g Safranfäden	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Kalbsbries:

150 g Kalbsbries, küchenfertig	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Parmesan-Gitter:

200 g Parmesan

### Für die Garnitur:

1 Trüffel	1 EL Butter
-----------	-------------

Kalbsbries von Fett und Sehnensträngen befreien und zwei Stunden vor der Zubereitung wässern. Für das Risotto in einem Topf Gemüsefond erwärmen.

Für das Parmesan-Gitter Ofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen.

Für das Risotto Karotte schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Strunk entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Zucchini darin andünsten. Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit reduzieren lassen. Safran hinzugeben. Fond nach und nach angießen und Risotto unter Rühren bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Vor dem Servieren Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Petersilie garnieren.

Für das Parmesan-Gitter Parmesan fein reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 120 Grad 5 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.

Für das Kalbsbries Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsbries gründlich unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Kalbsbries scharf anbraten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterheben.

In einer Pfanne Butter schmelzen und Trüffel fein in die Butter hobeln.

Risotto milanese mit Zucchini und Möhren mit gebratenem Kalbsbries auf Tellern anrichten, mit der Trüffel-Butter übergießen, Parmesan-Gitter darauf anrichten und servieren.

Francesco Mele am 12. September 2016