

# Risotto mit Zitrone, Calamaretti, Basilikum-Öl

## Für zwei Personen

300 g Calamaretti-Tuben	120 g Risottoreis	1 confierte Zitrone
1 Schalotte	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Minze
1 Lorbeerblatt	30 g Butter	80 ml Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	Öl, Pfeffer, Salz

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 50 Millimeter des Öls mit den Basilikumblättern sehr fein mixen. Anschließend das Kräuteröl in einem Topf bei geringer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb streichen. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in zwei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig andünsten. Den Fischfond in einem weiteren Topf erhitzen. Anschließend den Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Das Lorbeerblatt einlegen und unter ständigem Rühren den warmen Fischfond in kleinen Mengen dazugeben. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis bissfest gegart und das Lorbeerblatt kann wieder entfernt werden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Die Calamaretti waschen, putzen und in dem heißen Öl etwa 15 Sekunden braten. Den Fisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die confierte Zitrone achteln und in kleine Würfel schneiden. Ein paar Blätter von der Minze zupfen und fein hacken. Beides dem Risotto beifügen. Kurz vor dem Servieren die Butter unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit der confierten Zitrone, den Calamaretti und dem Basilikumöl auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 12. Juli 2012