

Risotto alla milanese mit Rohschinken und Pilzen

Für 2 Personen

2 Markknochen vom Rind	1 Scheibe Rohschinken	200 g Arborioreis
2 Schalotten	125 g Steinpilze	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Liter Gemüsefond	50 g Parmesan	150 g Butter
0,2 Liter Prosecco	0,5 g Safran-Fäden	Salz
Pfeffer		

Den Fond aufkochen. Das Mark aus den Knochen lösen und kleinhacken. Die Schalotten abziehen und ebenfalls kleinhacken. Das Mark und die Schalotten in Butter andünsten, den Prosecco dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Den Arborioreis kurz mit andünsten, dann unter Zugabe des kochenden Fonds unter ständigem Rühren garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter, den Safran und den Parmesankäse untermischen und kurz ruhen lassen. Den Rohschinken in feine Streifen schneiden und mit einem Esslöffel Butter kross braten. Die Petersilie hacken. Die Pilze schneiden und in Butter braten, zum Schluss die Petersilie dazugeben. Das Risotto auf einen Teller portionieren, mit den Rohschinkenstreifen und den Pilzen garnieren und servieren.

Isabella Scrinzi am 11. Januar 2011