

Risotto mit Salsiccia-Ragout

Für 2 Personen

200 g Risottoreis	200 g Salsiccia	50 g Parmesan
1 Zitrone	1 Bund Rucola	1 große Zwiebel
10 Kirschtomaten	3 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	400 g Dosentomate	400 ml Geflügelbrühe
100 ml Weißwein	1 EL Butter	1 EL alter Balsamico
Olivenöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und die Hälfte der Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis in den Topf geben und glasig werden lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsefond dazugeben und immer wieder etwas Gemüsefond dazugeben, Unter Rühren garen lassen. Die Salsiccia mit den restlichen Zwiebeln und dem restlichen Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend die Dosentomaten dazugeben. Die Kirschtomaten halbieren und ebenfalls zu dem Ragout geben. Mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Den Geflügelfond dazugeben. Den Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Das Risotto anschließend mit der Butter, dem Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Risotto mit dem Salsiccia-Ragout auf einem Teller anrichten. Mit etwas Rucola und dem Balsamico garnieren und servieren.

Felicitas Then am 20. Juni 2011