

Risotto mit Champignon-Salsiccia-Spieß

Für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis	1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten
100 ml Weißwein	700 ml Gemüsefond	50 g Parmesan
50 g kalte Butter	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Spieß:

2 Salsiccias	2 Champignons	Salz, schwarzer Pfeffer
--------------	---------------	-------------------------

In einem Topf den Gemüsefond aufkochen.

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten.

Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Den Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze, unter Rühren einkochen lassen. Den Reis mit einem Viertel des heißen Fonds aufgießen, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Fond verbraucht ist.

Die Salsiccia und die Champignons in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Salsiccia in Stücke schneiden und mit den Champignons auf einem Holzspieß aufspießen.

Die Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden.

Die Butter in kleine Würfel schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Butter untermischen. Anschließend den Parmesan untermischen und so lange rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Das Risotto mit der Petersilie und etwas gehobeltem Parmesan garnieren.

Das Risotto mit dem Champignon-Salsiccia Spieß auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Lührs am 07. April 2015