

Zitronen-Risotto

Für 4 Personen

Tomatenfond:

2 kg Romatomen	1 Zitrone, unbehandelt	6 EL Gin
2 Sternanis	2 EL Meersalz	2 EL Zucker

Risotto:

1 Schalotte	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL kandierte Zitrone
1 Bund Basilikum	80 g Parmesan	1 EL Olivenöl
80 g Butter	240 g Risottoreis	80 ml Weißwein
650 ml weißer Tomatenfond	Meersalz	

Für den weißen Tomatenfond die Tomaten vierteln, vom Strunk befreien. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Dann den Saft auspressen. Tomaten mit 3 EL Zitronensaft, den Zesten, Gin, Sternanis, Meersalz und Zucker in den Mixer geben und bei höchster Stufe ca. 1 Minute mixen. Dann die Masse durch ein doppelt gelegtes Passiertuch in einer Schüssel über Nacht abtropfen lassen. Den aufgefangenen Fond bis zur weiteren Verarbeitung im Risotto beiseite stellen.

Für das Zitronenrisotto die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Zitrone abspülen, trocknen und 6 breite Zesten abziehen. Kandierte Zitrone fein hacken. Basilikumblätter fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Schalotte mit 1 EL Olivenöl und 10 g Butter im Schnellkochtopf farblos anschwitzen. Den Reis und die Zitronenzesten untermischen und einige Minuten mitdünsten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdampft ist, 650 ml vom vorbereiteten Tomatenfond dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf Stufe I fünf Minuten kochen lassen. Den Schnellkochtopf öffnen und den Reis probieren. Falls er noch nicht die richtige Konsistenz hat, in traditioneller Weise weiterkochen (d.h. evtl. noch etwas Brühe angießen und rührend weich kochen). Sobald der richtige Garzustand erreicht ist, den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, kandierte Zitronen hinzufügen, Risottoreis evt. nachsalzen und mit der restlichen Butter, Parmesankäse und Basilikum vermischen.

Frank Buchholz Mittwoch, 12. August 2009