

## Zitronen-Risotto

### Für 2 Personen

100 g Risottoreis	1 EL Olivenöl	ca. 300 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt	30 g Parmesan
1 EL Sauerrahm	1 EL kalte Butter	

Reis in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit so viel heißem Geflügelfond aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Salzen und pfeffern. Unter ständigem Rühren 13-15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder Geflügelfond angießen. In der Zwischenzeit von der Zitrone etwas Schale abreiben, Parmesan fein reiben. Sauerrahm mit Zitronenschale und Parmesan mischen. Risotto vom Herd nehmen und mit der Sauerrahm-Parmesan-Mischung abbinden und mit kalter Butter abschmecken.

Jörg Sackmann Mittwoch, 14. Oktober 2009