

Safran-Risotto

Für 2 Personen

200 g Risottoreis	Parmesan	2 Schalotten
1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer	500 ml trockener Weißwein	300 ml Fischfond
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	2 g Safran-Fäden

Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit etwas Weißwein, dem Fischfond, dem Lorbeerblatt, der Knoblauchzehe und einem Thymianzweig aufkochen. Den Reis parallel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein komplett bedeckt ablöschen, einen Deckel darauf geben, das Risotto beiseite stellen und fünf Minuten quellen lassen. Den Deckel vom Risotto nehmen, den Risotto zurück auf den Herd stellen, mit dem kochenden Weißwein-Fond- Sud bedeckt aufgießen und nun bei milder Hitze unter stetigem Rühren den Risotto langsam cremig-schlotzig einkochen lassen. Dabei immer wieder etwas von dem heißen Weißwein-Fond-Sud hinzugeben. Wenn das Risottokorn al dente ist, den Safran hinzugeben, gut unterrühren und erneut drei Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren erneut einen kleinen Schuss Weißwein-Fond-Sud in den Risotto geben, aufkochen lassen und mit dem Parmesan, der restlichen Butter, einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken und durchrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Alexander Herrmann am 18. März 2011