

# Tintenfisch-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für das Tintenfisch-Risotto:**

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Speisezwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon die Schale	25 g geriebener Parmesan	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter
100 ml trockener Weißwein	350 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ EL Sepiatinte
5 Stängel glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Steinbutt:**

2 Steinbutt-Filets à 100 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Nelson Müller am 12. Februar 2016