

Basilikum-Risotto

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 EL Butter	50 g Risottoreis
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	100 g Parmesan
1 EL Pesto	1 Bund Basilikum	Frittierfett
Sahne, geschlagen		

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den Reis dazugeben und mit Weißwein und einem Schuss Brühe ablöschen. Den Reis unter ständigem Rühren und Zugabe der restlichen Brühe so lange kochen, bis er weich, aber innen noch al dente ist. Den geriebenen Parmesan und Pesto unterrühren und mit geschlagener Sahne verfeinern. Die Basilikumblätter zwischen zwei Kellen in 160 Grad heißem Fettbad knusprig frittieren, auf ein Küchenpapier geben und leicht salzen. Die frittierten Blätter zum Garnieren verwenden.

Nelson Müller am 13. Januar 2012