

Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer, Salz

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben.

Johannes King am 13. Januar 2012