

## Risotto mit gegrillter Zitrone

3 Bio-Zitronen	200 g Risotto-Reis	2 Schalotten
eine Zehe Knoblauch	ein Blatt Lorbeer	4 Zweige Thymian
1 Chilischote, rot	250 ml Weißwein, trocken	750 ml Gemüsebrühe, heiß
50 g Parmesan, gerieben	50 g Butter, kalt	ein Schuss Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zitronen von der Ober- und Unterseite je einen halben Zentimeter beschneiden und anschließend mittig halbieren.

Die Zitronenhälften nebeneinander, mit den Schnittflächen nach unten in eine große, beschichtete Pfanne setzen und bei 80 Prozent der Herdleistung dunkelbraun grillen.

Auf den Schnittflächen entstehen Röststoffe, die Zitronen karamellisieren und der Saft im Inneren der Zitronen gart. Wenn die Schnittflächen richtig dunkelbraun geröstet sind, die Zitronen wenden, kurz von der Unterseite garen, vorsichtig auf einen Teller umsetzen und etwas abkühlen lassen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf auf dem Herd aufkochen lassen, Thymian, Chili, Lorbeer und eine angegedrückte Knoblauchzehe hineingeben und den Herd zum Warmhalten der Brühe auf die kleinste Stufe stellen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Olivenöl in einem großen Topf auf dem Herd glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und fünf Minuten quellen lassen.

Anschließend den Deckel entfernen, den Reis mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber durchrühren und den Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze zurück auf den Herd stellen.

Jetzt nach und nach etwas heiße Gemüsebrühe einrühren, zwischendurch immer wieder vorsichtig umrühren, weiter köcheln lassen, wieder etwas Brühe einrühren usw., bis das Risotto nach knapp 20 Minuten langsam gar geköchelt ist.

Nun den Saft der gegrillten Zitronen durch ein feines Sieb ins Risotto pressen, gut durchrühren, kalte Butterflocken und fein geriebenen Parmesan cremig unterrühren, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und Servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024