

## Risotto Milanese

300 g Risottoreis	eine Zwiebel	300 ml Weißwein
1,2 l Gemüsebrühe	1 Tomate	20 Mini-Flaschentomaten
150 g Parmesankäse	2 Rosmarinzweige	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	2 EL Butter	1-2 g Safranfäden
Olivenöl	Meersalz	

Die Mini-Flaschentomaten waschen, trocknen und in eine Auflaufform geben. Diese mit einem Schuss Olivenöl marinieren und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen fünf Minuten garen. Rütteln Sie etwas an der Auflaufform, damit sich die Tomaten drehen und lassen Sie diese weitere fünf Minuten im Ofen garen, bis die Schale etwas aufreißt. Tomaten anschließend herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und kleinschneiden sowie den Knoblauch schälen und von einer der Zehen zwei bis drei Scheiben herunterschneiden.

Das Olivenöl aus der Auflaufform in eine kleine Pfanne umfüllen, lauwarm temperieren, Rosmarin und Knoblauch mit den geschälten Tomaten hineinlegen und alles gut durchschwenken.

Bestreuen Sie alles mit einer Prise Meersalz und nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Einfach noch etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf auf dem Herd, in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze mit anschwitzen, bis dieser glasig ist und die Zwiebelwürfel langsam anfangen zu bräunen. Dann den Reis und die Zwiebeln großzügig mit Weißwein ablöschen.

Geben Sie so viel Weißwein dazu, bis der Risottoreis vollständig bedeckt ist. Alles aufkochen lassen, vom Herd nehmen, mit einem Deckel verschließen und fünf Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit einen weiteren Topf auf dem Herd aufstellen, die Gemüsebrühe mit einer halbierten Tomate, einer halbierten Chilischote und einer angedrückten Knoblauchzehe aufkochen lassen. Danach den Risotto-Topf zurück auf den Herd stellen, den Deckel entfernen, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren und den Safran zugeben.

Anschließend so viel heiße Brühe zugeben (am besten durch ein kleines Sieb, damit nichts von der Tomate und der Knoblauchzehe ins Risotto gelangt), bis das Risotto wieder gut bedeckt ist und bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam köcheln lassen. Sobald die Brühe etwas eingekocht ist, immer wieder einen Schöpfer von der heißen Brühe zugeben und vorsichtig untermischen. Das ganze circa 18 Minuten lang immer wieder wiederholen, bis das Risotto leicht cremig ist, die Körner aber noch Biss haben.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen und mit etwas Salz abschmecken.

Jetzt die kalte Butter untermischen, sowie zwei Drittel des Parmesan fein reiben und ebenfalls untermischen, bis das Risotto perfekt cremig ist.

Servieren Sie das Risotto Milanese in tiefen Tellern. Verteilen Sie die geschmorten Tomaten samt etwas Rosmarinöl aus der Auflaufform darauf, sowie den restlichen Parmesan mit einem Sparschäler in grobe Späne hobeln.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024