

Risotto mit Erbsen und Hähnchen-Streifen

Für 2 Personen

1 Knoblauchzehe	1 TL geriebener Ingwer	1 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl	2 Hähnchenbrustfilets	2 Schalotten
150 g Risottoreis	4 EL Butter	ca. 500 ml Gemüsebrühe
ca. 500 g Erbsen in Schoten	Salz, Pfeffer	30 g Parmesan

Knoblauch schälen, fein hacken und mit Ingwer, Sojasauce und Olivenöl vermischen. Hähnchenbrustfilets in 2 cm breite Streifen schneiden, mit der Knoblauch-Ingwer-Marinade vermischen und 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, den Reis zugeben und glasig dünsten. Sobald die Schalotten oder der Reis Farbe nehmen, alles mit Brühe ablöschen, bis auf ca. 3 cm über dem Reis mit Brühe auffüllen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Unter Rühren weiterköcheln und immer wieder etwas Brühe zugeben. Es sollte immer so viel Flüssigkeit beigegeben werden, dass sich ein flüssiger Brei im Topf befindet. Die Erbsen aus den Schoten lösen, abspülen und abtropfen lassen und nach circa 20 Minuten zum Reis geben. Alles weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die marinierten Fleischstreifen in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Risotto vom Herd ziehen, übrige Butter unter das Risotto ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Risotto mit den Hähnchenstreifen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013