

Risotto alla milanese mit Blattgold

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Carnaroli-Reis	50 g Rindermark	2 Schalotten
1 L Geflügelfond	50 ml Weißwein	80 g Parmesan
1 EL Butter	2 EL Butter	20 Safranfäden
Blattgold	feines Meersalz	

Für das Risotto:

Das Rindermark in einem Topf aufschäumen.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, dazugeben und glasig anschwitzen.

Den ungewaschenen Reis dazugeben, kurz durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen.

Geflügelfond aufkochen und das Risotto immer wieder mit dem heißen Fond bedecken. Risotto jedes Mal durchrühren, wenn der Fond aufgefüllt wird. Sonst nicht. Nun die Safranfäden dazugeben.

Risotto al dente garen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und geriebenem Parmesan fertig stellen.

Mit Salz abschmecken und mit Blattgold verzieren.

Arrancini: Das Safranrisotto vom Vortag zu kleinen Kugeln formen, mit einem Würfel Scarmorza oder Mozzarella füllen mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in reichlich Olivenöl ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Oktober 2021