

Tintenfisch-Risotto

Für 2 Personen

1 Zwiebel	5 EL Olivenöl	100 g Risottoreis
Salz	1 Knoblauchzehe	20 ml Weißwein
ca. 300 ml Gemüsebrühe	20 g Parmesan	150 g kleine Sepia
Pfeffer	2 Zweige Thymian	50 g Rucola
1 EL Butter		

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen bis er glänzt. Salz und eine angeprüllte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und wenn der Weißwein verdampft ist, etwas warme Brühe angießen bis der Reis gerade bedeckt ist. Den Reis unter stetigem Rühren köcheln, dabei immer wieder Brühe nachgießen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Die Moscardini waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 5 Minuten bei großer Hitze braten. Thymianzweige mit in die Bratpfanne geben. Rucola waschen, trockenschütteln und klein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Nach ca. 15 Minuten ist der Reis bissfest. Die Knoblauchzehe herausnehmen und den Reis mit Butter und frisch geriebenem Parmesan abschmecken. Den gebratenen Rucola untermischen. Risotto auf Tellern anrichten und in die Mitte die gebratenen Moscardini geben.

Vincent Klink Mittwoch, 16. September 2009