

Kartoffel-Risotto mit gebratenen Calamaretti

Für 2 Personen

700 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter	100 ml Weißwein, trocken
Meersalz	Piment-d'Espelette	1/2 Bund Liebstöckel
ca. 200 ml Frittierfett	2 EL Rapsöl	Pfeffer
200 g Calamaretti, geputzt	2 EL Olivenöl	50 ml Krustentierfond
50 ml Tomatensaft		

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, sehr feine Würfel schneiden. Gemüsebrühe erhitzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter andünsten. Kartoffelwürfel zugeben, mit andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und die heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren zu einem sämigen Risotto kochen. Die Kartoffelwürfel sollten zum Schluss Biss haben und das Gericht eine schöne cremige Bindung besitzen. Mit Meersalz und Piment D'Espelette abschmecken. Liebstöckel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hälfte des Liebstöckels beiseitelegen, restliche Blätter in einem Topf mit Sonnenblumenöl kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit den frischen Liebstöckelblättern und dem Rapsöl zu einem Pesto fein mixen, abschmecken. Calamaretti in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL heißem Olivenöl stark anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus dem Bratenfett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Dann Bratensatz in der Pfanne mit dem Krustentierfond und dem Tomatensaft ablöschen und zu einer sämigen Sauce einkochen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Calamaretti in der Krustentiersauce schwenken und auf dem Kartoffelrisotto anrichten. Liebstöckelpesto obenauf geben.

Michael Kempf 16. März 2012