

Schwarzes Risotto mit gebratener Sepia

Für 4 Personen:

16 kleine Sepia	1 TL Sepiatinte	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	300 g Carnaroli-Reis	1/4 l Weißwein
1 EL kalte Butter	750 ml Gemüsefond	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl	

Die Schalotte fein schneiden und in Olivenöl mit der Knoblauchzehe anschwitzen. Den Knoblauch entfernen, Reis dazu geben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren.

Nach und nach mit dem Gemüsefond aufgießen, bis der Reis bissfest gegart ist. Die Tinte dazugeben, verrühren und mit kalter Butter abbinden.

Parallel dazu die Sepia in einer Grillpfanne braten, mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das Risotto auf Teller verteilen und die Sepia darauf anrichten.

NN am 28. November 2020