

Zwischengang: Cremiger Risotto von Lea Linster

Zutaten für vier Personen

1	Zwiebel, klein
2 EL	Olivenöl
50 g	Butter
250 g	Risottoreis
200 ml	Sekt, wahlweise Prosecco
600 ml	Hühnerfond
50 g	Parmesan
50 g	Sahne
	Pfeffer
	Meersalz aus der Mühle



Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Olivenöl und 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben, salzen und den Reis unter ständigem Rühren dünsten, das dauert etwa zwei Minuten. Mit Sekt ablöschen und ganz einkochen lassen. Nach und nach den heißen Hühnerfond dazugeben und immer wieder umrühren.

Wer mag, kann jetzt schon einen oder zwei Esslöffel fein geriebenen Parmesan ins Risotto streuen. Den Risotto zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 18 Minuten kochen lassen. Der Reis soll noch etwas Biss haben, also zwischendurch immer mal wieder probieren. Zum Schluss Butter und frisch geriebenen Parmesan unterheben. Die Sahne schlagen und unter den Reis heben. Mit Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Idee: Lea Linster