

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto ai frutti di mare



Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Risotto-Reis
250 g vorgekochte Frutti di Mare (TK)
1-2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 größere Frühlingszwiebeln
1 L kräftige Gemüsebrühe
1 Ecke Butter
75 ml Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Frutti di Mare auf einem großen Teller ausbreiten und etwa 120 min bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dann in einem Sieb gut abspülen und abtropfen lassen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren und in Halbringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden.

3. Gemüsebrühe aufkochen und köcheln lassen. Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben und den Reis in einem beschichteten Topf mit 1-2 EL Olivenöl anbraten. Mit 2-3 Schöpflöffeln Brühe ablöschen. Auf mittlerer

Hitze köcheln lassen, bis der Reis fast die ganze Brühe aufgesogen hat, dann wieder 1-2 Schöpflöffel Brühe nachgießen. Immer wiederholen, bis der Reis die ganze Brühe (und dann auch noch den Bratfond der Meeresfrüchte, siehe Punkt 4) aufgenommen hat. Das dauert ca. 25-30 min. Garprobe machen, der Reis soll weich und saftig sein. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Frutti di Mare einige Minuten in Butter braten, dann mit Weißwein und etwas von der Brühe ablöschen und etwa 5 min

köcheln lassen. Frutti di Mare mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in Alufolie warm stellen. Die Flüssigkeit zum Risotto geben und aufnehmen lassen. Teller vorwärmen, Risotto portionieren und die Meeresfrüchte darauf anrichten.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 160 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Meeresfrüchte, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.11.2017