

Risotto mit Grammeln, Chili, Koriander



Zutaten für 4 Personen

4 Weiße Zwiebel (klein würfelig geschnitten)

800 g Risotto Reis

1/8 Henkell Trocken Sekt

4 l Fischfond oder Gemüsefond (Fond oder Suppe)

1200 g Grammeln

4 Kleine Chilischote geschnitten

400 g Butter

400 g Parmesan frisch gerieben

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Frisch gehackter Koriander

4 Stk. Steinbutt Filets ca. á 140g

Anleitung

Ja, zugegeben Risotto zu kochen ist nicht gerade das leichteste Gericht. Die ganze Zeit zu rühren kann schon anstrengend sein, aber hat doch auch etwas Meditierendes an sich, oder? Wir versprechen dir, spätestens nach deinem ersten Risotto-Bissen, wirst du uns für dieses großartige Rezept danken. Für Feinschmecker empfehlen wir unseren Henkell Blanc de Blancs als perfekte Schaumwein-Begleitung.

Und so geht's:

Zuerst wird der Zwiebel in Olivenöl angeschwitzt. Anschließend wird auch der Risotto Reis beigegeben, ebenfalls angeschwitzt und mit Weißwein ausgegossen. Jetzt gießen wir nach und nach immer mit ca. 1/8 Liter Gemüsfond oder Fischfond unser Risotto auf. Nun kommt eine Prise Salz und Pfeffer hinzu und wir lassen unser Risotto langsam kochen, bis sie *al dente* sind. Nebenbei schwitzen wir die Grammeln mit Chili in Olivenöl kurz in einer Pfanne an und geben sie anschließend zum Risotto dazu. Nun wird noch etwas Fond hinzugegeben, bis das Ganze eine cremige Konsistenz hat. Noch einmal aufkochen lassen und Butterflocken und Parmesan unterrühren. Jetzt noch den frisch gehackten Koriander einrühren.

Die Steinbutt Fischfilets werden zuerst gesalzen und dann in einer Mischung aus Olivenöl und Butter langsam gebraten. Nur noch wenden und in der heißen Pfanne ziehen lassen. Das Risotto mit dem Fisch servieren und mit etwas Koriander und Grammeln anrichten. Fertig ist unser Risotto!

Dieses Rezept stammt aus unserem 5-Gänge Weihnachtsmenü mit passender Schaumwein-Begleitung. Wenn du neugierig geworden bist, kommst du hier zu unserer Menü-Übersicht.