

Merlot-Risotto mit Luganighetta



Foto © Milo Zanechia

Ein Rezept von Roberto Galizzi.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Luganighetta



Typisches Produkt Reis - 0 km



Geeignet für Winter - Kalte Abende

ZUTATEN

Risotto

- 320 g Carnaroli Reis
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 80 g Butter
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Luganighetta
- 1,5 roter Merlot
- 1 L Fleischbouillon
- Frische Kräuter, fein gehackt (Petersilie, Thymian, Estragon)

ZUBEREITUNG

Risotto

Schalotten in 30 g Butter anschwitzen, Reis dazu geben und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Mit Merlot ablöschen, danach fortlaufend einen Schöpflöffel Bouillon hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis al dente ist. Derweil in einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 30 g Schalotten andünsten, die Luganighetta verbröseln und zugeben, ca. 5 Minuten braten, dann die Kräuter dazu geben. Risotto vom Feuer nehmen, die restliche Butter und den Parmesan hinzugeben.

Servieren

Den Risotto auf dem Teller anrichten und die Luganighetta mit den Kräutern darüber geben. Buon appetito!