

## Risotto – eine Variation von Eckart Witzigmann



Risotto ist eines der vielfältigsten Gerichte der italienischen Küche. In der Basisversion werden Zwiebeln klein geschnitten, mit Risotto-Reis angedünstet und in Wasser oder Brühe so lange gegart, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat, die Reiskörner aber noch bissfest sind. Ein gutes Risotto erfordert vor allem zwei Zutaten: Aufmerksamkeit und Zeit. Das ständige Rühren mit allenfalls kurzen Pausen entscheiden darüber, ob ein Risotto gelingt.

### Zutaten für 4 Personen:

20 g Butter

30 g fein geschnittene Schalotten



½ TL klein gewürfelte Knoblauchzehen

etwa 0,7 l heißer Geflügelfond

etwas frisch geriebene Muskatnuss

20 g eiskalte Butterflocken  
30 g fein geschnittene Lauchzwiebeln  
1 Möhre, klein gewürfelt  
4 EL Olivenöl extra vergine  
150 g Risottoreis  
1 Orange  
Saft von 1 Orange  
1 EL feine Streifen von einer unbehandelten Orange  
½ Limette, Saft von ½ Limette  
1 TL feine Streifen von einer unbehandelten Limette  
Etwas weißer Pfeffer aus der Mühle  
60 g frisch geriebener Parmesan

### **Tipps von Eckart Witzigmann:**

- Meine Empfehlung: Als Risotto-Reis „Vialone nano“ verwenden. Man kann aber auch einen anderen guten Rundkornreis nehmen, etwa „Arborio“.
- Für dieses Basisrezept gibt es zahllose Variationen: Das Risotto lässt sich verfeinern mit jeglichen Arten an Gemüse, Pilzen, Meeresfrüchten, Fleisch oder Käse – versuchen Sie doch mal ein frühlingshaftes Risotto mit Spargel und Erbsen. Der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

### **Zubereitung** (Zubereitungszeit: 40 Minuten):



Orange schälen und filetieren.



Butter und Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Lauchzwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Karottenwürfel beimengen, Reis zufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Mit heißem Geflügelfond ablöschen.



Orangen- und Limettenschalen sowie deren Saft hinzufügen und umrühren. Immer wieder so viel Geflügelfond dazugießen, dass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren etwa 17 Minuten garen.

Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan und Butterflocken behutsam unterheben.



Risotto auf tiefen Tellern anrichten. Orangenfilets darauf verteilen.



Guten Appetit.