

Rezept für das feine Bärlauchrisotto

Portionen: 2

Zutaten

30 ml	Olivenöl
1	Schalotte, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
150 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
500 ml	Geflügel- oder Gemüfefond, warm
60 g	Bärlauch
2 EL	Olivenöl
30 g	Butter, kalt
30 g	Parmesan, frisch gerieben
	Meersalz, grob
	bunter Pfeffer, grob



Zubereitung

1. Olivenöl, Schalotte und Knoblauch in einem heißen Topf leicht anschwitzen, Risottoreis dazugeben und nochmals kurz anschwitzen, danach mit dem Weißwein ablöschen.
2. Mit Geflügel- oder Gemüfefond aufgießen. Unter ständigem Rühren auf leichter Hitze zu einer cremigen Konsistenz bringen.
3. Den Bärlauch mit dem Olivenöl fein pürieren. Danach die Gewürze und den pürierten Bärlauch zum Reis geben.
4. Vor dem Anrichten kalte Butter unterheben und mit Parmesan bestreuen.
5. Als Dekoration noch etwas frischen Bärlauch über das Risotto streuen.