Zitronenrisotto mit Gamberini

Bei diesem mediterranen Rezept passt einfach alles harmonisch zusammen: Feines Zitronenrisotto mit Gamberini, Weißwein und Parmesan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Risottoreis
750 ml	Gemüsefond
200 g	Gamberini (küchenfertig)
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Paprika (grün)
2 Stk.	Tomaten
100 ml	Weißwein
1 Stk.	Zitrone
80 g	Parmesan
80 g	Butter
1 Prise	Petersilie
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Am Anfang die Tomaten kurz blanchieren, abschälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden für das Zitronenrisotto mit Gamberini. Danach die Jungzwiebel, Knoblauch und Paprika in feine Würfel hacken und in Olivenöl klar (hell) anschwitzen lassen. Reis beigeben und kurz mitanschwitzen lassen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und ein wenig heißen Fond eingießen.

2. In diesem Augenblick die Hitze verringern, unter dauerhaftem Rühren das Fond langsam eingießen und das Risotto cremig dünsten. Währenddessen die Schale von der Zitrone mit einem Zestenreißer schälen, danach die Schalen kurz blanchieren und ins Risotto unterrühren, danach den Saft aus der Zitrone pressen.

3. Knapp vor Ende der Garzeit die Gamberini, Butter und Zitronensaft ins Risotto unterrühren und für einige Minuten leicht weiter kochen lassen, danach mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Am Ende Tomatenwürfel, gehackte Petersilie und frisch geriebenen Parmesan unterrühren und das Zitronenrisotto heiß servieren.

Tipp

Das Zitronenrisotto mit Gamberini ist ein leichtes Rezept für alle Liebhaber der Italienischen Küche.