frei interpretiert nach Johann Lafer aus Kerners Köche



Buttermilchrisotto

für 2 Personen

Zutaten

400 g Risotto-Reis, 0,05 g Safranfäden, 100 ml Weißwein, 800 ml Geflügelfond oder Gemüsebrühe, 100 ml Buttermilch, 80 g geriebenen Parmesan, 2 Blätter frischen Salbei, Salz, Pfeffer, 2 Schalotte, 80 g Butter

Zubereitung

1. Den Geflügelfond heiß werden lassen. Währenddessen die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
2. 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
3. Reis und Safran zugeben, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen.
4. Dann ein Drittel des heißen Geflügelfonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zwei mal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dies dauert etwa 40 Minuten. Dabei immer wieder rühren damit der Reis nicht ansetzt.
5. Wenn der Reis weich ist, den Topf vom Herd nehmen und Buttermilch zugeben.
6. Salbeiblätter zupfen
7. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und Parmesan unterrühren.
8. Mit Salbeiblättchen bestreuen.

Zeitbedarf

ca. 60 Minuten

dazu paßt

Kalbssteak unter Trüffelkruste, Fischfilet mediterran