

Risotto mit Bärlauch Pesto

🕒 30 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten Risotto

für 4 Personen

200 g Riso Carnaroli
50 g Schalotten, gehackt
50 g Parmesan, gerieben
4 dl Lacroix Gemüse-Fond
1 dl Weisswein
50 g Butter
Olivenöl
Marsala
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Pesto

für 4 Personen

15 cl Olivenöl
80 g Bärlauch
70 g Parmesan, gerieben
20 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
Olio extra vergine
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung Risotto

In einer Kasserolle die Schalotten mit Olivenöl anziehen, Reis dazugeben und glasig dünsten.
Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüfefond Lacroix auffüllen.
Kurz bevor der Risotto servierbereit ist, mit Butter und Parmesan sowie einem Schuss Marsala abschmecken.
Den Risotto erst am Schluss salzen, da Brühe und Käse bereits genügend Aroma abgeben.

Zubereitung Pesto

Pinienkerne in einer Bratpfanne bei schwacher Hitze goldbraun rösten.
Basilikum vom Stiel befreien und Knoblauchzehe schälen.
Pinienkerne in Mixer geben und mit dem Olio extra vergine mixen.
Alle restlichen Zutaten dazugeben und wiederum gut mixen.
Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten

Den Risotto auf dem Teller anrichten, mit beliebiger Beilage (z.B. mit pikanten Gambas) garnieren.
Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
Das Pesto separat servieren.

Produkt



Gemüse-Fond