

## Risotto « Salumeria »

Zutaten :

250 g Carnarolireis  
1 Schalotte  
50 g Salami  
16 Scheiben Coppa  
75 ml Weisswein  
750 ml Geflügelbrühe  
300 g Zucchini  
60 g Butter  
60 g Parmesan

Salz & Pfeffer, Olivenöl zum Braten

Zucchini waschen und die Blüten- und Stielansätze abschneiden. Zucchini der Länge nach in 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese Scheiben der Länge nach in ebenso dicke Streifen schneiden, diese Stifte in Würfel schneiden.

Zucchiniwürfel in Olivenöl anbraten, bis sie erste Röstspuren aufweisen. Beiseite stellen.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Salami in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden und diese Scheiben dann in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Schalotten in Olivenöl anbraten bis sie glasig werden, ohne Farbe zu nehmen. Salamistücke mitbraten und den Reis zugeben. Unter häufigem Rühren alles zusammen 1 Minute lang anbraten.

Danach geht es ganz klassisch mit der Risottozubereitung weiter:

Wein angiessen, Rühren bis er verdampft ist

Heisse Brühe angiessen, Deckel drauf und 17 Minuten lang bei häufigem Rühren und Brühe nachgiessen zu Ende garen.

Kurz vor Schluss geben wir einen Grossteil der Zucchiniwürfel in das Risotto, damit sie sich aufwärmen. Ein paar Würfel behalten wir für die Dekoration zurück.

Während das Risotto gart, die Coppascheiben blütenförmig in die Teller einlegen.

Wenn das Risotto fertig gegart ist, die kühl-schrankkalte Butter unter ständigem Rühren einarbeiten, den frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Risotto in die Mitte der Coppascheiben geben, mit ein paar Zucchiniwürfeln dekorieren und sofort servieren.