

Tomaten-Risotto

Zutaten :

300 g Risotto-Reis
2 Schalotten
2 kleine Knoblauchzehen
4 Strauchtomaten
1 Liter Hühnerbrühe
3 - 4 getrocknete Tomaten
10 cl Weißwein
60 g kalte Butter
60 g Parmesan
10 mittelgroße Basilikumblätter
8 Cocktailtomaten am Stiel

Salz, Piment d'Espelette, Basilikumblätter für Deko

Zubereitung:

Die Strauchtomaten entstrunken, häuten und entkernen

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Schalotten in Olivenöl glasig dünsten.

Die getrockneten Tomaten in ganz feine Streifen schneiden und mit den Knoblauchwürfelchen zu den Schalotten geben und alles 1 Minuten weiter zusammen dünsten.

Den Reis zugeben, gut vermengen und 1 Minute weiter anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren weiterdünsten bis der Wein verdampft ist.

Mit etwas heißer Brühe ablöschen, gut verrühren, Deckel drauf und köcheln lassen.

Die gehäuteten und entkernten Tomaten würfeln und unter das Risotto rühren.

Das Risotto unter gelegentlichem Rühren und immer wieder Brühe zugeben fertig kochen.

Am Schluss die kalte Butter einrühren, den frisch geriebenen Parmesan unterheben, Deckel drauf und beiseite stellen

Die Cocktailtomaten waschen (dabei den Stielansatz wenn möglich nicht entfernen – sieht als Deko schöner aus) und in einer antihafbeschichteten Pfanne in heißem Olivenöl ca. 1-2 Minuten anbraten, dabei immer mal wieder die Pfanne schütteln, damit die Tomaten nicht die ganze Zeit auf ein und derselben Stelle liegen.

Die Basilikumblätter in ganz feine Streifen schneiden und sofort unter das Risotto rühren. Bei Bedarf mit Salz abschmecken, evtl. mit einer Prise Piment d'Espelette würzen

Das Risotto in den Tellern anrichten und mit einigen Basilikumblättern und jeweils 2 Cocktailtomaten dekorieren.

www.robert-de-paca.com