

Risotto verde



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

Kräutermischung:

- 200 g frischen Blattspinat**
- 1 Bund Peterli**
- 1 Bund Basilikum**
- 1 Bund Schnittlauch**
- 1 Zweig Rosmarin**
- 4 Zweige Thymian**
- 50 g Butter**
- Salz**

Risotto:

- 300 g Risottoreis wie Arborio, Vialone, Carnaroli**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 50 g Butter**
- 2 dl Weisswein**
- 7 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon**
- 3 EL Mascarpone**
- 50 g Parmesan Reibkäse**
- Salz**
- Pfeffer**

Zubereiten Kräutermischung

- a Den Spinat gründlich waschen und dabei die groben Stiele entfernen.
- b In reichlich kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren.
- c Sofort in ein grosses Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abspülen.
- d Den Spinat sehr gut ausdrücken und dann fein hacken.
- e Den Peterli fein hacken, unter kaltem Wasser spülen und mit einem Gazetuch auswringen, so wird die grüne Farbe aus dem Peterli ausgepresst und das Risotto wird nicht komplett grün.
- f Den Basilikum, Schnittlauch, die abgezupften Rosmarin-Nadeln und die Thymianblättchen zusammen mit dem ausgepressten Peterli und 50 g weicher Butter mit dem Stabmixer pürieren.
- g Den fein gehackten Spinat dazugeben, alles gut vermischen und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Zubereiten Risotto

- h 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe sehr fein hacken.
- i 7 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon warm machen.
- k In einer hohen Pfanne 50 g Butter schmelzen und die fein gehackten Zwiebel und Knoblauchzehe glasig andünsten.
- l 300 g Risottoreis dazugeben und mitdünsten bis der Reis glasig wird.
- m Mit 2 dl Weisswein ablöschen und diesen einkochen lassen.
- n 1/3 der Bouillon dazugießen und unter stetem leichtem Rühren einkochen lassen.
- o Nach und nach restliche Bouillon dazugeben und einkochen lassen.
- p Wenn der Risotto "al dente", d.h. bissfest in der Konsistenz ist 3 EL Mascarpone, 50 g Parmesan und die Kräuter-Butter-Mischung zum fertigen Risotto geben, alles gut verrühren und nach Belieben abschmecken mit Salz und Pfeffer und dann servieren.