

# Carnaroli-Risotto mit Entenleber-Schnitzel

4 Personen, Vorbereitung 10min. Kochzeit 20min.

## Zutaten

280g Carnaroli Reis  
½ dl Olivenöl  
20g Schalotten fein geschnitten  
½ l trockenen Weisswein (und nicht der schlechteste bitte)  
2 dl roter Portwein  
40g Butter  
2 ½ dl Gemüsebouillon  
20g Parmesan  
12 Entenleber-Schnitzel, je 80g oder Hühnerleber geschneuzelt  
Schnittlauch zur Garnitur

## Zubereitung

1 Olivenöl auf mittlerer Temperatur erhitzen. Schalotten begeben und dünsten. Den Reis hinzufügen und 3 Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Anschliessend den Reis mit der warmen Gemüsebouillon benetzen, immer nur wenig aufs Mal und unter ständigem Rühren. Wenn der Reis fast gar ist, Butter und Parmesan dazu geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Reis nochmals kräftig rühren. Den fertigen Risotto in eine heisse Schüssel geben.

2 Den Portwein stark reduzieren.

3 Inzwischen ein paar Tropfen Oel in eine Pfanne geben, diese stark erhitzen, die Entenleber-Schnitzel auf beiden Seiten kurz etwa 5 Sekunden anbraten. Salzen, pfeffern und auf den Risotto legen. Mit stark reduzierten Portwein anrichten