

Prosecco-Risotto

Zutaten (4 Personen)

- 2 Zweig Stangensellerie, zart
- 2 Stück Schalotten
- 2 Esslöffel Butter
- 200 g Risottoreis
- 2 dl Prosecco
- 6 dl Hühnerbouillon
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch, gerieben
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 dl Prosecco

Den Stangensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter (1) schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Prosecco (2dl) ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach die Bouillon zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss die zweite Portion Butter (2) sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Champagner (0.5dl) verfeinern.....und jetzt die Herausforderung: schön auf den Teller 🙌👍