

Safranrisotto

Zutaten für 4 Personen

- 160 g Risottoreis
- 2 Schalotten
- 1 Schuss trockener Weißwein
- 0,4 g Safranfäden
- ca. 1 l gute Hühner- oder Rinderbrühe, gute Gemüsebrühe tut's auch sehr gut
- ggf. etwas Salz
- 20-30 g Butter
- ca. 20 g Parmigiano Reggiano

Zubereitung

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl in einem Topf sanft anbraten. Sie sollen glasig werden, aber keine Farbe bekommen. Parallel je nach Geschmack und Vorrat eine gute Fleisch- oder Gemüsebrühe warmhalten. Klassisch ist Hühner- oder Rinderbrühe, Gemüsebrühe geht aber auch.

Risottoreis zu den glasigen Zwiebeln geben. Kurz von allen Seiten mitbraten, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren einziehen lassen, dann eine Kelle Brühe und die Safranfäden dazugeben (pro Person sind 0,1 Gramm bzw. ca. 15 Fäden ein guter Richtwert). Unter Rühren *sanft* köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dann Brühe nachgießen und auf diese Weise fortfahren.

Regelmäßig (nicht: ununterbrochen) unter Zugabe von heißer Brühe umrühren und den Reis etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis er fast gar, aber noch angenehm bissfest ist und das Risotto von einer sämigen, eingedickten Konsistenz ist. Er sollte schlotzig-cremig, aber noch so flüssig sein, dass er locker im Topf hin- und herfließt, denn Risotto dickt schnell nach. Die ideale Konsistenz später auf dem Teller bezeichnet man auch als *all'onda*, sollte also bei Bewegung noch sanfte Wellen schlagen können und sich auch im Mund zart und leicht anfühlen.

Den Topf vom Feuer nehmen und zuerst ein gutes Stück Butter unterrühren, dann fein geriebenen Parmigiano Reggiano. Von letzterem aber nur so viel, dass er geschmacksverstärkend und nicht geschmacksgebend wirkt. Kräftig verrühren und final abschmecken. Salz braucht es selten, da Brühe und Käse oft ausreichend salzig sind. *Sofort servieren.*