

Frisch gekocht
Donnerstag, 06. April 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Risotto mit Frühlingskräutern und Schnecken

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g frisch gehackte Kräuter (div. frische Frühlingskräuter, Bärlauch und Spinat), Butter, 200 g Risottoreis (Arborio oder Vialone), 2 EL Schalotten (fein geschnitten), etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, 300 ml Geflügelfond, 1 Schuss Weißwein, eiskalte Butter, geriebener Parmesan (Menge nach Geschmack); 30 Schnecken (küchenfertig ausgelöst), Butter, Salz, Pfeffer, Thymian, Bärlauch, Frühlingskräuter.

Zubereitung

Für die Kräuterpaste Bärlauch und Spinat kurz in Butter andünsten und mit den Kräutern mixen.

Für das Risotto die fein geschnittenen Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen. Reis zugeben, kurz umrühren und mit etwas heißem Geflügelfond aufgießen. Bei häufigem Rühren nach und nach den heißen Fond zugießen und den Reis bissfest garen. Das dauert in der Regel etwa 17 Minuten. Am Ende der Garzeit noch einen Schuss Weißwein zugeben. Vor dem Servieren mit etwas eiskalter Butter, frisch geriebenem Parmesan, der Kräuterpaste, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgelösten Schnecken kurz in Butter anschwitzen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas geschnittenem Bärlauch und Frühlingskräutern durchschwenken, auf dem Risotto anrichten. Mit geriebenem Parmesan und Frühlingskräutern servieren.