

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 2. August 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Bärlauchrisotto**

**30 Minuten/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

300 g Risottoreis, 3 Schalotten (fein geschnitten), 70 ml Weißwein, 1 Liter Rindsuppe (oder Gemüsesuppe), 3 EL geriebener Parmesan, 50 g kalte Butterwürfel, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Für das Bärlauchpesto:

300 g frischer Bärlauch (kleine Blätter), 200 ml Olivenöl, 100 g geriebener Parmesan, Meersalz.

### **Zubereitung**

Die Schalotten in einer nicht zu hohen Kasserolle in Olivenöl anschwitzen (ohne Farbe nehmen zu lassen). Den ungewaschenen Risottoreis zugeben. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollkommen einkochen lassen und etwas Suppe angießen. Die Flüssigkeit muss immer erst vollständig vom Reis aufgesogen sein, bevor wieder Suppe zugegeben wird. Das garantiert die optimale Auslaugung der Stärke und das Risotto erhält die gewünschte Grundkonsistenz.

Nach etwa 20 Minuten ist der Reis gar. Vor dem Servieren 3 EL Pesto, kalte Butter und Parmesan einrühren und ca. 2 Minuten durchziehen lassen.

Für das Bärlauchpesto je nach Gusto zwei Drittel Bärlauch klein schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Je mehr roher Bärlauch dazukommt, umso schärfer schmeckt das Pesto.

Blanchierten Bärlauch mit rohem Bärlauch, geriebenem Parmesan und Meersalz zu einer cremigen Masse mixen, dabei das Olivenöl langsam einfließen lassen. Nach Belieben viel Pesto unten Risottoreis mischen und in Rest in ein Einweckglas abfüllen. Das Risotto nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, in einem tiefen Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.

### **Tipp**

Der Reis darf beim Anschwitzen auf keinen Fall gebräunt werden, weil sonst die in der Hülle gespeicherte Stärke zerstört wird. Zum Umrühren sollte man einen Holzkochlöffel verwenden, weil mit Metall die Reiskörner beschädigt werden könnten.