

Istrisches Risotto mit Maroni und Trüffel

Zutaten

½ kg Carnaroli-Risottoreis
1 Zwiebel
1 dcl Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
250g geschälte, gekochte Maroni
15 dag Butter
6 EL Parmesan
1 Trüffelknolle
1 EL Trüffelpesto
Salz
Pfeffer
etwas Honig
1 Salbeiblatt
1/8l Weißwein

Zubereitung

Die geschälten und gekochten Maroni in Olivenöl, Butter und Honig glacieren. Ein Salbeiblatt verleiht die besondere Note.

Für das Risotto: Zwiebel in Olivenöl leicht anschwitzen, keinesfalls anrösten. Reis dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und danach – sobald alles eingekocht ist – immer wieder mit Gemüsebrühe aufgießen und rühren. Wenn der Reis bissfest ist, die glacierten Maroni und das Trüffelpesto dazugeben. Es folgen danach kalte Butter und Parmesan. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Mit gehobeltem Trüffel garnieren.