

Bärlauchrisotto mit Lardo

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel (fein geschnitten), 100 g Risottoreis, Olivenöl, 1/8 l Weißwein, Gemüsesuppe zum Aufgießen, 60 g frischer Bärlauch, Salz, Zitronensaft, ca. 70 g Parmesan (gerieben), 3 EL Butter, Lardo (in feine Scheiben geschnitten), Prise Zucker.

Zubereitung

Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und glasig mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit heißer Suppe aufgießen. Köcheln lassen, aber nicht umrühren.

In der Zwischenzeit einen Teil des Bärlauchs mit Olivenöl fein zu einer grünen Paste pürieren. Den anderen Teil in dünne Streifen schneiden. Wenn die Suppe verkocht ist, umrühren, den Garpunkt testen und eventuell noch etwas Suppe nachgießen.

Wenn der Reis bissfest und cremig ist, mit Parmesan, Butter, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Zuletzt das Bärlauchpüree und die Bärlauchstreifen unterheben.

Das Risotto in einem tiefen Teller anrichten, mit dünnen Lardostreifen belegen und mit Pfeffer bestreut servieren.