

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

## **Mailänder Risotto mit Huhn**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das Risotto

- 200 g Risottoreis
- 50 g Butter
- 100 ml Weißwein
- eine Prise Salz
- 1 Prise Safran
- ca. 800 ml heiße Gemüsebrühe
- etwas Pfeffer
- 40 g Rindsknochenmark  
(gegart und gehackt) – vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 50 g geriebener Parmesan

Quelle: ORF extra

Für das Huhn

- 1 Hendl
- Salz
- Butterschmalz
- Saft von einer Zitrone
- etwas Pfeffer
- etwas Weißwein
- ½ Zitrone geschält & in Scheiben geschnitten
- 1-2 Schalotte fein gehackt
- etwas frischer Ingwer
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

In einem Topf Reis in Butterschmalz anglasen, mit Wein löschen, dann salzen. Unter ständigem Rühren nach und nach mit Fond auffüllen, Safran begeben und zur gewünschten Konsistenz garen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Knochenmark und Parmesan einrühren.

Hühnerteile halbieren, salzen, auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten, dann mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Wein gut bodenbedeckend in eine Bratwanne gießen. Zitronenscheiben zum bratenden Huhn fügen, anschließend die Hühnerteile (Fleischseite unten) in die Bratwanne legen.

Nun etwas Fond (vom Risotto) leicht angießen. Im Bratsatz Schalotte und Ingwer mit etwas Butterschmalz rösten und ebenfalls in die Bratwanne geben. Das Huhn evtl. mit Cayennepfeffer würzen, für 10–15 Min. bei 200° C (Umluft) ins Rohr stellen und zuletzt bei 180° C Oberhitze 5 Min. fertig garen. Huhn samt Schalotten auf dem Risotto anrichten.