

Rucola-Risotto mit Seeteufel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

400-500 g	Seeteufel	400 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein	1 l	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan	2	Bund Rucola
50 g	Mandeln (grob gehackt)		Olivenöl
5	Schalotten	1	Knoblauchzehe
1	Packung Safran		

Zubereitung

2 Bund Rucola putzen und grob hacken, dann etwa eine Handvoll grob gehackte Mandeln in der Pfanne anrösten und beiseitestellen.

1-2 EL Butter oder auch Olivenöl in einem Topf erhitzen und ca. 50-70 g feine Schalottenwürfel sowie etwas Knoblauch andünsten ohne dass die Zugaben dabei Farbe annehmen. Dann kommen 400 g Risottoreis hinzu und werden glasig gerührt. 150 ml Weißwein angießen, etwas Salz und Safran dazugeben und einkochen lassen.

Unter Rühren nach und nach ca. 1 l heißen Fond zugeben und mit Parmesan abschmecken.

Den Rucola mit den Mandeln unter das Risotto rühren und sofort servieren.

Dazu passt gegrillter Seeteufel.

Rucola-Risotto mit Seeteufel

Stand 11.12.2020