

SAFRAN-RISOTTO

Rezept für 6 Personen

Zutaten

0,1 g Safranfäden
150 ml trockener Weisswein
600 g Carnaroli-Reis
3 Schalotten, fein geschnitten
2 junge Knoblauchzehen, fein geschnitten
Ca. 1,8 l Hühnerbouillon
2 Esslöffel Butter
Frisch geriebener Sbrinz
Meersalz/Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Safranfäden am Vorabend in warmes Wasser einlegen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Wenn die Zeit knapp ist, die Safranfäden im Mörser zerreiben und etwas Wasser begeben. Das Wasser sollte nicht wärmer als 45 Grad sein. Um das Aroma zu intensivieren, den Safran vor dem Mörsern einige Minuten bei maximal 40 bis 45 Grad im Backofen erwärmen.

2. Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig dünsten, den Reis zugeben und kurz mitdünsten. Anschliessend mit dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Den Safran mit dem Wasser zufügen. Die heisse Bouillon nach und nach dem Reis begeben und auf kleiner Stufe leicht köcheln lassen.

3. Am Ende der Kochzeit die Butter und den Sbrinz unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.