

Tomaten-Risotto (für 2 Personen)

*250 g Risotto-Reis, z.B. Arborio
1 Schalotte
3 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
1 l Geflügelfond, selbst hergestellt
1 Dose geschälte Tomaten
Eine Handvoll schwarze Oliven, vom Stein entfernt
1 EL Basilikum-Blätter, klein geschnitten
knapp 100 g Parmesan, gerieben und ein Teil gehobelt
50 g Butter*

Eine schöne Alternative zu Pasta mit herkömmlichem Tomatensoßen-Einerlei ist dieses Rezept.

Risotto-Kochen ist ganz einfach, wenn man ein paar Grundregeln einhält:

1. Gewürze: Wir verwenden Pfeffer frisch und fein gemörsert, der ist noch besser als aus der Pfeffermühle. Dann auf keinen Fall herkömmliches Industriesalz nehmen, wir kochen mit einem schönen Meersalz hergestellt in Es Trenc / Colonia Sant Jordi, Mallorca. Für dieses Rezept nehmen wir das Olivensalz.
2. Dann natürlich besten Parmesan, gerieben und zum Dekorieren gehobelter.
3. Selbst gemachter Fond, auf keinen Fall ein Fertigprodukt aus dem Glas!

In einem großen Topf in allerbestem Olivenöl eine Schalotte fein zerkleinert anschwitzen, Risotto-Reis einstreuen und ebenfalls glasig andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Es muss kein italienischer sein, ein schöner Chardonnay aus der Pfalz passt hervorragend, auch als Begleiter zum Essen. Dann die Tomaten zerkleinern und mit den halbierten schwarzen Oliven in den Reis geben. Auf jeden Fall Oliven mit Stein kaufen und dann den Stein entfernen. Schwarze Oliven ohne Stein sind oft nur billig eingefärbt. Nach und nach den leicht köchelnden Fond angießen und ständig rühren, damit das Risotto nicht anbrennt.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis weich sein, aber noch Biß haben. Den Basilikum, die Butter und gehobelten Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto kann italienisch „all’onda“ sein, also flüssig, wir bevorzugen allerdings die etwas cremigerer Variante.

Dazu passen Lammkoteletts, vorher in Olivenöl und Rosmarin eingelegt, und in der Grillpfanne gebraten.