



Rezept vom 26. August 2013 – René

## Risotto bianco con pesto (einfacher Risotto mit Pesto)

*Zutaten für das Pesto (für 6 Personen):*

- Hand voll Pinienkerne (für Deko noch ein Paar Pinien auf die Seite stellen)
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Hand voll frisches Basilikum, ohne Still gehackt (ein paar Blätter für Deko auf die Seite stellen)
- bestes Olivenöl
- 1 gute Hand voll geriebener Parmesan

1. Pinienkerne in der Pfanne ca. 1 min (nicht länger!!) lang durchwärmen, aber keine Farbe annehmen lassen.
2. ½ Knoblauchzehe mit einer Prise Salz und Basilikum im Mörser zu einer Paste zerreiben.
3. Pinienkerne kräftig zerstossen und mit der Basilikumpaste in einer Schüssel geben, Hälfte des Parmesans untermischen, mit wenig Olivenöl einrühren, dass die Sauce gebunden wird.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Grossteil des Parmesans untermischen. -> Pesto sollte schön geschmeidig sein, aber nicht zu flüssig.
5. Risotto zubereiten (siehe unten)

*Zutaten für das Risotto (für 6 Personen):*

- 1l Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Stangen Staudensellerie, fein gehackt
- 400g Risotto-Reis
- 2 Weingläser roter Wein
- 70g Butter
- 120g frischer Parmesan



1. Hühnerbrühe zum kochen bringen und auf die Seite stellen.
2. Im Kochtopf Olivenöl / Butter / Staudensellerie etwa 15min bei niedriger Hitze dünsten (sie dürfen keine Farbe annehmen).
3. Dann Reis dazugeben und leicht anbraten (ca. 1min), mit dem Wein ablöschen und einkochen.
4. Schöpflöffel heisse Hühnerbrühe mit einer kräftigen Prise Salz dem Reis dazugeben. Temperatur so verringern, dass es nur blubbert, nicht mehr. Einkochen und immer wieder mit Schöpflöffel Hühnerbrühe dazugeben.
5. Nach ca. 15min Reis testen -> Reis sollte gar sein, aber noch etwas Biss haben.
6. Salzen/Pfeffern, Kochtopf vom Herd nehmen und Butter und Parmesan runtermischen. Ca. 2min ruhen lassen ->
7. Risotto auf den Teller zubereiten und einen Klecks Pesto in die Mitte zugeben. Mit in paar zusätzlichen Pinienkerne und Basilikum, sowie frischem Parmesan dekorieren.