

Das Rezept

Zitronenrisotto



Für 4 Personen

200 g Carnaroli-Reis,
1 kleine Zwiebel,
gehackt, 1 EL Oli-
venöl, 1 EL Butter (1),
½ Bund Zitronen-
thymian, 2 Limetten-
blätter, 1 Zitrone,

Saft und Raps, 1 dl Weisswein, 1 dl Noilly Prat,
1,5 dl heisse Hühnerbouillon, 20 g Butter (2),
30 g Parmesan, gerieben, 1 EL Rahm,
geschlagen, 1 EL Zitronenolivenöl.

Zwiebel in Butter (1) und Olivenöl glasig
dünsten. Reis begeben und mitdünsten.
Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen.
Limettenblätter dazugeben. Hühnerbouillon
nach und nach unter gelegentlichem Rühren
dazugiessen. Gezupfte Zitronenthymianblät-
ter, einen Spritzer Zitronensaft und die Hälfte
der Zitronenschale darunterziehen. Butter (2),
Zitronenolivenöl und Parmesan mit dem
Rahm vermischen, unter den gar gekochten
Risotto ziehen und sofort servieren.

Miele-Kursküche, Spreitenbach