



RISOTTO ALLA RUCOLA MIT ORANGE UND KARDAMOM



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

300 g Vialone Nano (Risotto Reis)
2 Bio Orangen (Abrieb + Zesten + Filets + Saft)
100 g Rucola
50 g Schalotten
6 EL Olivenöl
1 TL Kardamom
100 ml Prosecco
250 ml Orangensaft
350 ml Gemüsebrühe
30 g Parmesankäse, gerieben
30 g Butter, gesalzen
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schalotten fein würfeln und den Kardamom im Mörser vorsichtig zerstoßen.

Die Hälfte des Kardamom und die Zwiebel mit 5 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten, Reis zugeben und 1 Minute andünsten.

Mit Prosecco und Orangensaft ablöschen und stark einkochen lassen.

Mit so viel kochendem Fond aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Risotto unter Schwenken oder Rühren 16-18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen Fond zugeben. Wenn man das Risotto schwenkt, spürt man, wann es cremig ist und Wellen bildet. „All’onda“ (onda = Welle) ist die perfekte Konsistenz.

Rucola putzen und die Hälfte mit etwas Olivenöl im Mixer pürieren, die andere Hälfte grob zerkleinern. Leicht mit Salz und Kardamom würzen. Risotto beiseite stellen, Käse, Rucola, Butter und Orange (Saft, Zesten, Spalten und Abrieb) unterrühren. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Rucolablättern und Orangenzesten garnieren