



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Meeresfrüchte Risotto

Meeresfrüchte Risotto

200 g Leverno Risotto-Reis

1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Butter

100 ml trockener Weißwein

1 Würfel Jürgen Langbein Fisch-Paste

30 g frisch geriebener Parmesan

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

0.5 Zitrone, davon der Abrieb

Zum Servieren:

frische Petersile, fein gehackt

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Meeresfrüchte Risotto

1.

Für das Risotto in einem Topf Olivenöl & Butter erhitzen. Schalotte glasig dünsten (nicht bräunen) und Knoblauch kurz mitdünsten. Reis zugeben und 1–2 min. rühren, bis die Körner leicht glasig sind. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Fischpaste Würfel in 500 ml heißem Wasser auflösen und heiß halten. Den heißen Fischfond kellenweise zugeben und dabei regelmäßig rühren. Erst neue Flüssigkeit zugeben, wenn die vorherige fast aufgesogen ist. Die Garzeit beträgt ca. 18–20 min.

Kurz vor Ende der Garzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Meeresfrüchte bei starker Hitze max. 1–2 min. anbraten, leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Beiseitestellen.

Wenn der Reis cremig und „al dente“ ist, den Parmesan unterrühren und den Zitronenabrieb hinzufügen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Meeresfrüchte vorsichtig unterheben und 1–2 min. ziehen lassen (nicht mehr stark kochen). Mit Petersilie bestreuen und optional etwas Olivenöl darüberträufeln.