
RISOTTO NERO

à la

VOYEUR UNDERCOVER

• ZUTATEN •

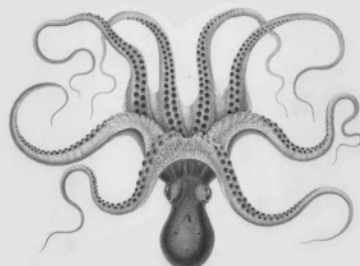
für 2 Personen

200g Risotto-Reis (Arborio)
ca. 250g Tintenfischtuben (ersatzw. Sepien)
2 Beutel Tintenfischtinte (Tinta Calamar)
375ml Fischfond
125ml trockener Weißwein
½ Limette
1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
30g Butter
½ EL Olivenöl von guter Qualität
1 Prise Meersalz
Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. Oregano
1 Msp. Thymian

• ZUBEREITUNG •

Die Tintenfischtuben in Ringe schneiden, mit Limettensaft beträufeln und beiseite stellen. In einem Topf die Butter zerlassen, die gehackte Schalotte und den Reis darin anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Dann den Knoblauch, die Kräuter, die Tinteiterrühren und mit Weißwein aufgießen. Rühren bis die Flüssigkeit etwas reduziert ist. Nach und nach unter ständigem Rühren den Fischfond aufgießen, bis der Reis *al dente* ist.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tintenfischringe darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto vor dem Servieren mit dem Tintenfisch garnieren.



SÍLE MARLIN

www.VOYEUR-UNDERCOVER.de

Überschrift unter Verwendung der:

Bazar by Olinda Martins, lizenziert unter CC BY-ND 2.5