

Champagner-Risotto

für 4 Personen

2 zarte Zweige Stangensellerie
2 Schalotten

Den Stangensellerie waschen, der Länge nach in dünne Streifen und dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

1 Esslf. Öl
200g Risottoreis
2 dl Champagner

In einer Pfanne das Öl erwärmen den Stangensellerie und die Schalotten dazu und ca. 3 Min. dämpfen. Den Reis begeben und dünsten. Mit Champagner ablöschen und vollständig einkochen lassen.

ca. 6 dl heisse Bouillon

Nach und nach Bouillon zum Reis giessen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risottos cremig-flüssig sein.

50g Butter
50g frisch ger. Parmesan
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 dl Champagner

Zum Schluss die Butter sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto unmittelbar vor dem Schöpfen mit 1 Schuss Champagner verfeinern.

