

Kerbelrisotto mit jungen Möhrchen

Zeit: 30 Minuten + und 2 Stunden Kühlzeit

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Kerbel
1 Schalotte
1 TL Pfefferkörner
125 ml Weißwein
175 g kalte Weihenstephan Butter
1,2 l Brühe
300 g Risottoreis
400 g junge Möhren
Salz, Pfeffer
4 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Kerbel zupfen und grob hacken. Schalotte schälen und fein schneiden, Pfefferkörner quetschen. Kerbelstiele, Schalotte und Pfeffer mit dem Weißwein in einem möglichst kleinen Topf auf 3 EL einkochen. Durch ein Sieb gießen, nach und nach 100 g Butterstückchen unterschlagen oder -mixen, kalt stellen.

2. Die Brühe aufkochen. Reis mit 1 EL Butter unter Rühren 2 Minuten glasig rösten. Brühe nach und nach zum Risotto geben, dabei immer wieder sanft umrühren. Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln, mit restlicher Butter und 4 EL Brühe ca. 6 Minuten dünsten. Risotto vom Herd nehmen, Kerbel, kalte Weißweibutter und Parmesan einrühren, abschmecken, mit den Möhren anrichten und sofort servieren.