

Gebratene Risottoscheiben mit Blattsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

40 g Schalotten
20 g Butter
250 g Risottoreis
400 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
4 Eigelb
80 g frisch geriebener Parmesan
4-5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

1. Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und glasig anschwitzen. Weißwein und Fond zugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei kleiner Hitze 6 Min. köcheln lassen und mehrmals dabei umrühren. Vom Herd nehmen und weitere 7-8 Min. abgedeckt ziehen lassen.

2. In den warmen Reis Eigelb und Parmesan geben und gut verrühren. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Risotto in die Form füllen, mit Folie abdecken und 4 Std.kalt stellen.
Aus der Form lösen, Folie entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.
Dazu passt Blattsalat.

Man kann das Ganze auch mit Polenta machen, dann würde ich aber die Schalotten und die Eigelb weglassen. Die Flüssigkeit entsprechend anpassen.