

Risotto alla Salvia e Aceto Balsamico « lamiacucina



Weisser Risotto in einer köstlichen Kombination von frischem und geröstetem Salbei, umgossen mit Aceto Balsamico. Nicht gerade billig, der teure Aceto ist aber mehr als nur Dekoration. Industrieller Balsamico-Salatessig ist ungeeignet. Man kann zwar solche Industrie-Essige einkochen bis ein dicker Balsam“ entstanden ist. Das hat aber mit Balsamico nichts zu tun, da werden einfach Zucker und die schlechten Eigenschaften des Grundproduktes aufkonzentriert. Was im Essig nicht drin ist, kommt durch späteres Aufkonzentrieren nie mehr rein. Das Rezept verdanke ich einem Kochkurs bei Lucas Rosenblatt und Judith Meyer vom [Kirschensturm](#)

Zum Rezept:

Zutaten

200 g Rundkornreis (Carnaroli)
2 Schalotten fein geschnitten
2 dl Weisswein
4 dl heisse Gemüsebrühe
4 Elf. Parmesan gerieben
2 Elf. Butter
Olivenöl extra vergine

ca. 20 schöne grosse Salbeiblätter
Aceto Balsamico tradizionale 12 jährig

Vorbereitung

(1) 10 Salbeiblätter in 3 Elf. Olivenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtrocknen lassen.
(2) 10 frische Salbeiblätter fein chiffonieren.

Zubereitung

(3) Das vom Rösten der Salbeiblätter verbliebene Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen, Reis zugeben und glasig dünsten, die Schalotten zufügen und kurz mitdünsten (dürfen keine Farbe annehmen) und mit $\frac{3}{4}$ des Weissweins ablöschen.

(4) Den Risotto unter stetem Rühren bis zur sämigen Konsistenz einkochen, die verdunstete Flüssigkeit immer wieder durch kleine Zugaben von Gemüsebrühe ersetzen.

(5) Nach 20 Minuten den restlichen Weisswein, die feingeschnittenen Salbeiblätter, Butter und den Parmesan unterrühren.

(6) Mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.

Anrichten

(7) Risotto in tiefe Tellern anrichten, garnieren mit den gerösteten Salbeiblättern und mit 1 Elf. Balsamico zeichnen.

Gefällt mir:

Sei der Erste, dem dieser post gefällt.