



Il Riso di Sibari™

Risotto mit Schnecken, marinierten Pfifferlingen, Gewürztomatenfilets und Parmesanchips

Rezept nach Harald Wohlfahrt

Für 4 Personen

Zutaten Risotto

1		feingehackte Knoblauchzehe
1		fein gewürfelte Schalotten
3	EL	Olivenöl „L'Aspromontano Extra Virgine“
200	g	Carnaroli Gran Riserva Risottoreis
		Salz
100	ml	trockener Weißwein
350	ml	heißer Geflügelfond
1	EL	Petersilie feingehackt
20	g	geriebener Parmesan
80	g	Butter
		Pfeffer aus der Mühle
28		eingemachte Tomatenfilets

Zubereitung Risotto

Knoblauch und Schalotte in einem Topf mit heißen Olivenöl andünsten. Reis hinzufügen, leicht salzen, mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen, bis der Wein verdunstet ist. Heißen Geflügelfond darauf gießen. Unter ständigem Rühren sanft köcheln lassen. Sobald der Reis die ganze Flüssigkeit aufgesogen hat, immer wieder heißen Geflügelfond angießen, bis der Reis nach knapp 20 Minuten gar ist, aber noch Biss hat. Den Risotto mit Parmesan, kleingehackter Petersilie und 40g Butter binden. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Il Riso di Sibari™

Zutaten Schnecken

28		Schnecken (küchenfertig)
1	dl	Schneckenfond

Zubereitung Schnecken

Die küchenfertigen Schnecken in etwas Schneckenfond warm dünsten.

Zutaten Pfifferlinge

200	g	Pfifferlinge
1		Zweig Rosmarin
1		Zweig Thymian
1		Knoblauchzehe
1		Schalotte
		Olivenöl
		Meersalz
		Pfeffer

Zubereitung Pfifferlinge

Die Pilze mit Küchenpapier abreiben und in grobe Würfel schneiden. In einem Schmortopf Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Pfifferlinge, Rosmarin und Thymian hinzufügen und 10 Minuten andünsten. Zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Risotto auf vorgewärmte Suppenteller anrichten. Mit den Schnecken, erhitzten Pfifferlingen und Gewürztomatenfilets belegen und sofort servieren.