

Risotto Venere oder Venus-Reis mit Truffalo



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 60 min.

Backzeit : 45 min.

Zutaten

- 350 g Truffalo
- 200 g Venus-Reis
- 2 Schalotten
- 10 cl Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 3 cl Trüffelöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2. Erhitzen Sie in einem Topf die Butter und das Trüffelöl und dünsten Sie die Schalotten leicht an.
3. Fügen Sie den Venus-Reis hinzu und umrühren, damit die Reiskörner schön mit dem Fett überzogen werden.
4. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen.
5. Geben Sie mit einer Schöpfkelle etwas Brühe hinzu und rühren Sie so lange, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gesamte Brühe vom Reis aufgenommen wurde.
6. Fügen Sie am Ende der Garzeit die Hälfte des zuvor geschnittenen Käses hinzu und lassen Sie Fäden ziehen.
7. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
8. Die Käse-Tuiles herstellen. Dazu eine beschichtete Pfanne erhitzen und kleine Schichten geriebenen Käse darauf geben. Wenn er leicht zu bräunen beginnt, den Käse mit einem Spatel abheben und auf Backpapier legen.
9. Richten Sie beim Servieren das Risotto in der Mitte des Tellers an und dekorieren Sie es mit einer zarten Truffalo-Tuile.

? **Tipp:** Geben Sie am Ende der Garzeit etwas Butter in die Zubereitung, für mehr Geschmack und Cremigkeit.