

Rezept

Risotto mit Lardo, Feigen und Rosmarin

Ein Rezept von Risotto mit Lardo, Feigen und Rosmarin, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|---|
| 650 g Hühnerbrühe | 4 Frühlingszwiebeln |
| 2 Zweige Rosmarin | 80 g dünne Lardo-Scheiben (besonders gereifter fetter Speck) |
| 2 EL Olivenöl | 250 g Risottoreis (vorzugsweise eine Reissorte mit großem Korn, z. B. Arborio) |
| 1/8 l Weißwein | 8 grüne Feigen |
| 4 EL Butter | 40 g frisch geriebener Parmesan |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen und auf der Herdplatte heiß halten. Von den Frühlingszwiebeln das dunkle Grün und die Wurzeln abschneiden. Die Zwiebeln waschen und fein schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und die Hälfte davon fein hacken. Den Lardo ebenfalls fein hacken.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Darin die Frühlingszwiebeln, den gehackten Rosmarin und den Lardo andünsten. Den Reis in die Pfanne geben, unter Rühren ca. 1 Min. andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Schöpfkellen Brühe dazugeben. Den Risotto bei geringer Hitze unter häufigem Rühren ca. 25 Min. sanft kochen lassen, bis er sämig ist, die Reiskörner aber noch Biss haben. Dabei immer wieder erneut Hühnerbrühe dazugeben, wenn die Flüssigkeit verkocht ist.
3. Inzwischen die Feigen waschen und 4 davon in kleine Stücke, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Die Feigenstücke nach ca. 12 Min. Garzeit zum Reis geben und vorsichtig untermischen.
4. Kurz vor Garzeitende in einer zweiten Pfanne 2 EL Butter zerlassen und darin die restlichen Rosmarinblättchen anrösten. Die Feigenscheiben dazugeben und kurz mitrösten.
5. Den fertigen Risotto vom Herd nehmen und die übrige Butter und den Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto auf Teller verteilen und mit den Rosmarinfeigen garnieren.