



Erdbeer-Risotto mit Basilikum und Parmesan Rezept

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten (Für 4 Personen):

400 g Risotto-Reis, z. B. Carnaroli
500 g Erdbeeren
120 ml Rotwein
50 ml Sekt
1,5 L Rinderbrühe
3 Schalotten
150 g Parmesan
30 g Butter
1 Handvoll Basilikum
Schale einer Zitrone
Salz
Schwarzer Pfeffer
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

1 Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Hälfte der Erdbeeren waschen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Die Rinderbrühe erhitzen.

2 Die Schalotten mit etwas Rapsöl anschwitzen. Wenn diese glasig sind, die Erdbeeren und den Reis zugeben. Unter Rühren ein paar Minuten rösten. Den Reis mit dem Sekt ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verschwunden ist, den Rotwein zugeben. Wenn dieser eingekocht ist, schöpfkellenweise Rinderbrühe zugeben und bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren einkochen lassen, bis der Reis weich, aber noch bissfest ist.

3 Zwischenzeitlich die übrigen Erdbeeren in Würfel schneiden. Gegen Ende der Garzeit des Risottos die Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und frisch geriebenen schwarzen Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der übrigen Erdbeeren unterrühren. Die restlichen Erdbeeren mit den Zitronenschalen und dem frischen Basilikum auf dem Risotto verteilen.