

EXTRAORDINARY

Risotto mit Spinat und Estragonschaum



WOLL

DONE

ZUTATEN:

Für das Risotto:

etwas Rapsöl, zum andünsten
3 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel
200 g Risottoreis
200 ml Weißwein, trocken
500 ml Gemüsebrühe
100g Babyspinat
100 g Parmesan
100 g Butter
100 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer

Für den Estragonschaum:

1 Bund Estragon
etwas Rapsöl, zum andünsten
1 Knoblauchzehe
1 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel in
feinen Würfeln
100 ml Weißwein
100 ml Brühe
200 g kalte Butter, in kleine Würfel
geschnitten
Salz, Pfeffer

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de



Risotto mit Spinat und Estragonschaum

Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Zwiebeln halbieren und sowohl längs, als auch quer in feine Streifen schneiden. Sofern der Ansatz der Wurzel nicht zerschnitten wird, hält die Zwiebel weiter zusammen. Anschließend in Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in dem Öl farblos andünsten und den Reis dazu geben. Diesen ebenfalls farblos andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und reduzieren (einkochen) bis der Reis nicht mehr mit Wein bedeckt ist. Mit der Gemüsebrühe komplett auffüllen und leicht Salzen. Das Risotto wird nun für ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur gekocht, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. In einer beschichteten Pfanne muss nur hin und wieder umgerührt werden. Hat der Reis noch leicht Biss, ist das Risotto perfekt. Abschließend den Spinat unterheben.

Für direktes Servieren, sollten Butter und Parmesan dazugegeben und die geschlagene Sahne untergehoben werden. Das macht das Risotto schön cremig.

Für den Estragonschaum, die Schalotten und den Knoblauch in etwas Öl andünsten und den Estragon dazugeben. Wenn alles weich gedünstet ist, würzen, den Wein hineingeben und um die Hälfte einkochen. Mit der Brühe ebenso verfahren.

Die kalten Butterwürfeln nach und nach mit einem Mixer „einxmischen“ bis die Sauce schön sämig ist. Diese darf jetzt nicht wieder kochen, sonst trennt sich die Butter wieder.