

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich – Verona und die norditalienische Region Venetien

Risotto all'Amarone

Rezept von Marco Segattini

Der Klassiker der italienischen Küche - anstelle des Weißweins wird der schwere veronesische Rotwein „Amarone“ verwendet. Gemeinsam mit hochwertigem Rundkornreis und dem typischen Monte Veronese Käse verbinden sich die Aromen der Region zu einem cremigen Gericht.



Zutaten:

- 200 g Nano-Vialone Reis
- 200 ml Amarone-Wein
- Ca. 600ml Gemüsebrühe
- 40 g Monte Veronese käse
- 40 g Butter
- Petersilie
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

- Den Risottoreis in Butter und/oder Olivenöl kurz anschwitzen, anschließend den Rotwein eingießen.
- Den Rotwein bei starker Hitze so lange reduzieren, bis er leicht karamellisiert. Dabei durchgehend rühren.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Brühe sollte etwa zwei Zentimeter über dem Risotto stehen.
- Parmesan, gehackte Petersilie und Butter hinzugeben.
- Einen Schuss Olivenöl dazugeben und mit gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
- Das Risotto bei geringer Hitze cremig rühren.
- Zum Schluss anrichten und noch ein weiteres Mal mit schwarzem Pfeffer nachwürzen.

Tipp: Für den besonderen Touch noch etwas Trüffel beim Servieren auf das Risotto reiben.