

Dreierlei Risotto mit Schinken chips

(für 4 Personen):

- 50 g roher Schinken

Die Schinkenscheiben (zum Beispiel San Daniele oder Serono) auf einer Backmatte oder Backpapier verteilen. Bei 100 Grad im Ofen 50 Minuten trocknen. Danach abkühlen lassen und eventuell mit einem Küchentuch vom Fett befreien.

Zutaten für das Risotto:

- 2 Tassen Risotto-Reis
- Gemüse- oder Geflügelfond
- 150 g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 3 EL Tomatenmark
- raffiniertes Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Pinienkerne
- 100 g am Stück Parmesan
- 4 EL Olivenöl

Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit 2 EL hitzefestem, raffiniertem Olivenöl anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig werden, den Risotto-Reis dazugeben und sanft rühren, bis der Reis durchsichtig wird. Mit dem zimmerwarmen Weißwein (nach Belieben auch alkoholfrei) ablöschen. Nach und nach den Fond dazugeben. Zwischendurch immer wieder sanft und vorsichtig rühren, damit sich die Stärke im Reis gut lösen kann. Wenn der Reis die gewünschte Cremigkeit hat, ein Drittel abnehmen und mit Tomatenmark in eine zweite Pfanne geben.

Für ein Pesto Basilikum, Pinienkerne und Parmesan am Stück grob zerkleinert in einen Mixer geben. Mit Olivenöl glatt mixen. Ein weiteres Drittel des Risottoreises abnehmen und mit 3 EL Pesto sanft verrühren.

Geriebenen Parmesan auf die Pfannen mit dem weißen und dem Tomatenmark-Risotto verteilen.

Zutaten zum Anrichten:

- 12 Mini-Möhren
- 12 Röschen Brokkoli
- Butter

Gemüse kurz in Butter anbraten. Die 3 Risotto-Varianten kreisförmig auf Tellern anrichten und mit Gemüse und Schinken chips servieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 26.02.2021

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen