

Risotto mit Schneckenleber und Wildkräuter-Pesto

Zutaten:

200 g Carnaroli-Reis

Ca.750 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

1 Glas trockener Weißwein

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 Gläser Schneckenleber

75-100 g Butter

2 EL ***Olivenöl extra vergine

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

Für den Pesto:

1 EL Pinienkerne

1 kleines Bund frische gemischte Wildkräuter

1-2 Blätter Salbei

***Olivenöl extra vergine nach Bedarf

Salz

Für den Pesto die gewaschenen, trocken geschleuderten und von den Stängeln gezupften Blätter der Wildkräuter zusammen mit den Pinienkernen und etwas Olivenöl im Mörser zu einer dicken Paste zerstampfen.

So viel Öl dazu rühren, dass der Pesto dickflüssig wird – mit Salz abschmecken (man kann auch noch etwas frisch geriebenen Grana Padano einarbeiten).

Für den Risotto die geschälten und gehackten Schalotten und Knoblauchzehe in einem Gemisch aus Öl und 1 EL Butter hell andünsten. Den Reis dazu geben, 1 Minuten unter Rühren rösten bis alle Körner glänzen, dann mit dem Wein ablöschen. Wein einkochen lassen, danach mit 1 Schöpfer heißer Brühe aufgießen und bei Mittelhitze einkochen lassen.

Unter ständiger Zugabe von heißer Brühe (der Reis sollte immer knapp bedeckt sein) kochen, bis der Reis als dente ist – dauert ca. 20 Minuten.

Dann die Hitze auf kleinste Stufe zurückdrehen, weitere Butter und die Schneckenleber einrühren, den Risotto 5 Minuten ziehen lassen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto auf vier Teller verteilen und mit etwas Wildkräuterpesto garniert auftragen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers