
Typ: Gemüse

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit Magazin

Bemerkungen: Vom Gin schmeckt man später nichts mehr. Die Pistazien verlieren beim Rösten ihre grüne Farbe.

Zutaten 2 Portionen:

½ Zwiebel,
Olivenöl,
100 g Risottoreis,
5 EL Gin,
500 bis 600 mL Hühnerbrühe,
2 EL Zitronensaft,
Abrieb von ½ Bio-Zitrone,
30 g frisch geriebener Parmesan,
40 g Mascarpone,
2 EL Pistazienkerne,
schwarzer Pfeffer

Rezept: Zwiebel schälen und fein hacken, in (nicht zu wenig) Olivenöl andünsten. Reis hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Gin ablöschen, einkochen lassen. Dann zwei Suppenkellen Brühe hinzufügen, Flüssigkeit einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist, er sollte noch etwas Biss haben. Zitronensaft und -abrieb, Parmesan und Mascarpone hinzugeben. Pistazien in der Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen, damit sie knusprig werden, grob zerstoßen (zum Beispiel in einem Mörser). Risotto auf Teller verteilen und mit Pistazien und einer guten Prise frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.