

Trüffelrisotto

-für 4 Personen-

70g Schalotten	100g frische schwarze Trüffel
75g Butter	50g Creme fraiche
250g Risottoreis Baldo Superfino	Meersalz
100ml Weißwein	schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1-1,5l Hühnerbrühe (möglichst selbst gemacht)	

Die Butter in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen. Die fein gehackten Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun den **nicht gewaschenen** Risottoreis in die Pfanne geben und einige Minuten unter kräftigem Rühren ebenfalls andünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen.

In der Zwischenzeit die Hühnerbrühe erhitzen und die gründlich gebürstete Trüffelknolle in dünne Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Jetzt den Weißwein in die Pfanne geben und alles unter Rühren ein paar Minuten weitergaren lassen, bis der Wein zum größten Teil verdampft ist.

Mit einer Schöpfkelle etwas heiße Hühnerbrühe zu dem Reis geben und rühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen worden ist. Nun nach und nach die Brühe zufügen, rühren und jeweils warten, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat und aufgequollen ist. Es dauert ca. 25-30 Minuten.

Ab und zu sollte man ein Körnchen probieren; es sollte noch ein wenig fest in der Kernmitte sein (bissfest).

Nun die Creme fraiche und die Trüffelstreifen unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Buon appetito
wünscht

