

Zitronenrisotto

Dieses Risotto schmeckt nach Sommer, denn durch die Zitrone und die Crème fraîche bekommt es eine unglaubliche Frische und Leichtigkeit. Mittlerweile ist das Zitronenrisotto zu einer unserer Lieblings Speisen geworden. Es lässt sich super vorbereiten, da die Zutaten alle haltbar sind und Ihr diese stressfrei im Vorfeld besorgen könnt. Ihr könnt das Risotto klassisch auf dem Herd zubereiten, es ist aber auch gut für die Outdoor Küche im Dutch Oven, oder in der gusseisernen Pfanne geeignet.

Zubereitung:

Für vier Portionen dieser superfrischen Risottovariante (optional mit Garnele und Steak) benötigt Ihr:

- 125 g Crème fraîche
- 300ml Brühe, in einem extra Topf heiß gehalten
- 1 Knoblauchzehe
- 1EL Öl
- 50g Parmesan gerieben
- 300g Risotto Reis
- 100ml Weißwein
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
- 1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Garnelen
- Rinder Steak Eurer Wahl (am besten Strip-, Hüftsteak, oder ein Ribeye)

Die Zwiebel und den Knoblauch bratet Ihr in dem Olivenöl goldbraun an. Kurz vor Ende des Anbratens gebt Ihr den Reis dazu und bratet ihn kurz mit. Jetzt löscht Ihr das Ganze mit dem Weißwein ab und gebt dann den Zitronensaft- und Zitronenabrieb zum Risotto dazu.

Reduziert nun die Hitze auf dem Herd und gebt schöpfkellenweise die heiße Brühe hinzu. Rührt den Reis für das Zitronenrisotto in der Flüssigkeit ständig und langsam um. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist kommt die nächste Kelle Brühe hinzu. Das wiederholt ihr so lange bis der Reis bissfest gar ist. Das dauert 10-20 Minuten, je nach Reissorte. Ihr könnt Euch an die ungefähre Garzeit auf der Packung halten. Zum Schluss nehmt ihr den Reis vom Herd, rührt den Parmesan und die Crème fraîche unter Euer Zitronenrisotto.

Für die Variante mit dem Steak und den Garnelen bratet Ihr jetzt nur noch die Garnelen in etwas Butter an und grillt Euer Steak bis zum gewünschten Gargrad (wir empfehlen medium-rare bis medium, aber es kommt auf Euren persönlichen Geschmack an). Natürlich könnt Ihr das Steak auch in der Pfanne zubereiten.

Ein Risotto benötigt Zeit und die Aufmerksamkeit des Koches, weil durch das Rühren die Stärke aus den Reiskörnern austritt und das ist das was Euer Risotto später schön cremig macht.



Unser Tipp für Euch:

Das Zitronenrisotto könnt Ihr gut vorbereiten, indem Ihr es halb gart, dann in die Kühlung stellt und wenn Ihr es braucht fertig kocht. Probiert doch auch einmal die leckere [cremige Polenta](#), das fruchtige [Kirschtomaten Rucola Risotto](#)

oder das außergewöhnliche Zartweizenrisotto mit
Paprikakonfetti.