

Risotto mit Meeresfrüchten



„Schwarzes Risotto“

Eigentlich sollte dieses Rezept ausschließlich Tintenfische als eine Zutat enthalten, damit die schwarze Tintenfischtinte auch wirklich gut dazu passt. Aber Tintenfisch – auch Pulpo genannt – hätte ich an der Frischfischtheke meines Supermarktes vorbestellen müssen, und sehr preiswert ist er auch nicht. Also griff ich zu einer tiefgefrorenen Meeresfrüchtemischung, um zumindest einen Anteil von Tintenfisch dabei zu haben, was dann auch preislich eine Alternative darstellt. Aufgrund der verwendeten Tinte könnte man das Gericht auch „Schwarzes Risotto“ nennen, vielleicht ist es ein Gericht für Tage, an denen nicht alles so gut läuft, wie man es sich vorstellt? □ Auf alle Fälle muss hierbei der Reis etwa 20 Minuten ständig gerührt werden, es soll nach dem Garen keine Flüssigkeit mehr übrig sein, sondern der Reis soll eine cremige Konsistenz und einen bissfesten Kern haben, also: schlotzig.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 125 g Meeresfrüchte (Tintenfische, Garnelen, Miesmuscheln)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 g Tintenfischtinte
- etwa 300 ml Fischfond
- schwarzer Pfeffer
- Shichimi Tougarashi (alternativ Pul biber oder Paprikaflocken)
- etwas Zitronensaft
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anbraten. Meeresfrüchte hinzugeben und mit anbraten. Mit dem Wein ablöschen und die Tintenfischtinte hinzugeben. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Reis hinzufügen und bei ständigem Rühren den Weißwein vom Reis komplett aufnehmen lassen. Dann etwas Fischfond hinzugeben und weiterhin ständig rühren, bis der Reis den Fond aufgesogen hat. Solange immer etwas Fischfond hinzugeben, rühren und aufsaugen lassen, bis der Reis gegart ist – das dauert etwa 15–20 Min. Danach mit etwas Pfeffer würzen, Salz ist meistens wegen des verwendeten Fischfonds nicht nötig.

In einem tiefen Nudelteller servieren, ein wenig Zitronensaft darüber geben und mit etwas Shichimi Tougarashi garnieren.