

Zollikon kocht

Randenrisotto (für 4 Personen)

Claudia Castagnola, Zollikon: «Ich habe dieses Gericht erstmals in einem Restaurant in Lugano gegessen und war begeistert. Zuhause habe ich es einfach einmal ausprobiert – das ist das Ergebnis.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
1 Zwiebel 2 Tassen Risottoreis Weisswein Gekochte Randenwürfel nach Belieben Olivenöl 4 dl Randensaft 4 dl Gemüsebouillon 50 g Parmesan, gerieben Saft von einer halben Zitrone 1 Stück Butter 1 EL Mascarpone	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel schälen und kleinhacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel andünsten. Risotto-Reis begeben und glasig dünsten. Mit einem guten Schluck Weisswein ablöschen.2. Bouillon und Randensaft mischen. Nach und nach Risotto mit der Mischung aufgiessen und unter ständigem Umrühren weichkochen.3. Randenwürfeli begeben. Parmesan unterheben. Mit Zitronensaft abschmecken. Butter unterrühren. Mascarpone auf den Risotto geben und sofort servieren.