

## Birnenrisotto mit Salbeibutter und Parmesan

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Kategorie     | vegetarisch        |
| Geographisch  | nördlich der Alpen |
| Rezept für    | 2 Personen         |
| Schwierigkeit | Hilfskoch          |
| Zubereitung   | 45 Minuten         |

*Dieses Rezept mag auf den ersten Blick erstaunen, doch spätestens beim Zubereiten, wenn einem die himmlischen Düfte in die Nase steigen, kann man es kaum erwarten, diesen Risotto endlich mit Genuss zu verspeisen!*



### Mise en place

7,5 dl Hühnerbouillon

160 g Birnen

1 kleine Eschalotte  
40 g Butter

250 g Risottoreis, z.B. Carnaroli

1 Glas trockener Weisswein von guter Qualität

20 g zimmerwarme Butter  
1 Mokkalöffel Milerb-Salbei  
50 g frisch geriebener Parmesano Reggiano

### Zubereitung

aufkochen und sehr heiss halten. 2 Teller im Ofen anwärmen.

*schälen, entkernen und in kleine Würfel von ca. einem halben Zentimeter Durchmesser schneiden. In einer flachen Pfanne mit etwas kaltem Wasser bedecken, ruhen lassen. Dies verhindert das Oxidieren.*

*schälen, sehr fein hacken und in der aufschäumenden Butter glasig dünsten.*

*dazugeben und umrühren, bis er glasig ist. Vorsicht, er soll nicht bräunen!*

*Den Risotto mit dem Wein ablöschen und umrühren, bis er die Flüssigkeit in sich aufgenommen hat. Anschliessend die Birnenstücke dazugeben und umrühren.*

*Nun zuerst eine Schöpfkelle von der Bouillon zugeben und rühren, bis der Reis alles aufgesogen hat. Erst dann die nächste Portion Bouillon zugiessen unditerrühren. Immer warten, bis der Reis den Fond absorbiert hat, bevor man eine neue Portion dazufügt.*

*Butter und Milerb-Salbei miteinander vermengen und nach etwa 20 Minuten zusammen mit dem Parmesan unterrühren. Der Risotto sollte jetzt bereits cremig sein, aber noch Biss haben. Nun den Deckel auf die Pfanne legen und das Gericht für etwa 3 Minuten ruhen lassen. Achtung, sollte der Risotto zu lange zugedeckt sein, verliert er seinen Biss, darum die Zeit im Auge behalten, und dann: Guten Appetit!*