

## Birnenrisotto mit Salbeibutter und Parmesan

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



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 Mokalöffel 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.

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

miteinander verrühren.

Nun zuerst eine Schöpfkelle von der Bouillon zugeben und rühren, bis der Reis alles aufgesogen hat. Erst dann die nächste Portion Bouillon zugliessen und weiterrühren. 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!