Basilikum-Risotto mit Peperonata

Zutaten :

Für Risotto

300 g Carnaroli-Reis
1 grosse oder 2 kleine Schalotten
100 ml Weisswein
1 Liter Hühnerbrühe
10 grosse Basilikumblätter
1 EL Mascarpone
60 g Butter
50 g Parmesan

Für Peperonata

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
3 Tomaten
1 weisse Zwiebel
1 rote Zwiebel
30 grosse Basilikumblätter
Piment d'Espelette

Zubereitung:

Die Paprika entkernen und die Strünke entfernen. Die Paprika in grosse Stücke schneiden (3 x 3 cm).

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln

Die Tomaten entstrunken und entkernen. Das Fruchtfleisch (mit Haut) in grobe Stücke oder in Viertel schneiden.

In einer antihaftbeschichteten Pfanne die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen bis sie glasig werden (entweder zunächst die Weiße alleine anschwitzen und die Rote dann später zusammen mit den Paprika dünsten oder gleich zu Beginn beide zusammen anschwitzen)

Die Paprika- und Tomatenstücke sowie 15 Basilikumblätter dazugeben und bei $\frac{3}{4}$ -Hitze unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten braten. Sie sollen keine Farbe bekommen, sondern ihre Flüssigkeit abgeben.

Danach die Hitze auf $\frac{1}{2}$ -Hitze reduzieren, salzen und mit etwas Piment d'Espelette würzen und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten bis sie weich sind, aber nicht matschig, sie sollen schon noch ihre Form haben.

Während die Peperonata dünstet, das Risotto zubereiten (siehe Anleitung). Kurz bevor die Butter und der geriebene Parmesankäse untergerührt werden, die 10 Basilikumblätter mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden und sofort unter in den Reis einrühren. Dann die Butter einrühren sowie Mascarpone und Parmesan unterrühren.

Wenn die Peperonata fertig ist, die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen, bis das Risotto fertig ist. Erst unmittelbar vor dem Servieren die restlichen 15 Basilikumblätter über die Peperonata geben.

Die angegebenen Mengen für das Basilikum sind natürlich nur Richtwerte. Man soll das Basilikum schon deutlich schmecken, aber der Eine mag es etwas dezenter, der Andere etwas stärker. Wenn Sie sich nicht sicher sind, geben Sie etwas weniger hinein und halten dann zu Tisch noch einige

Blätter bereit, die sich jeder nach seinem Geschmack noch selbst unter seine Peperonata mischen kann.

Fleur de Sel und Piment d'Espelette zum individuellen Nachwürzen sollten auch hier immer bereit stehen.

www.robert-de-paca.com