

Brombeer Risotto

für 4 Personen

1 El eingesottene Butter
1 Schalotte fein geschnitten

in eine weite Pfanne geben
andünsten

320-400g Risottoreis
1dl Weisswein
5-7dl fettfreie Bouillon

zugeben glasig dünsten
ablöschen
nach und nach zugiessen
Reis bissfest garen

120g reifen Parmesan gerieben
120g Saurer Halbrahm

zugeben
unterrühren

4-6 Hände voll Waldbrombeeren

am Schluss sorgfältig unter
den Risotto ziehen, nur er-
wärmen, gleich servieren



Mit grobkörnigem Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken.
Blütenblätter von Ringelblumen oder getrocknete Dekoblüten, einige
Brombeeren und geriebenen Parmesan über den angerichteten Risotto
streuen.

Fleisch: Wild zum Beispiel Rehschnitzel oder Hirschmedaillons
harmonieren wunderbar mit der süssen Säure der Brombeeren.

Das Gericht kann aber auch einfach mit einem grossen, gemischten
Salat serviert werden.

Wein: Der biologische, ehrliche und einfache «Chateau de Caraguilhes
Corbières» passt wunderbar.