20 Min. | 2 Portionen | Glutenfrei

Safranrisotto

Nur Wasser und re.garum Brühe: Risotto ganz ohne Stress.



ZUTATEN

- 200 g Carnaroli-Reis
- 50 g Weißwein
- 2 Briefchen Safran
- 600 ml heißes Wasser
- 40 g Mascarpone
- 40 g kalte Butter
- 50 g re.garum Brühe

Enthält: Milch, Sulfite

ZUBEREITUNG

1. Den Safran mindestens 2 Stunden vorher im Wein auflösen.
2. Den Reis ohne alles im Topf rösten, bis er sich heiß anfühlt. (2 Min.)
3. Mit dem Safranwein ablöschen und verdampfen lassen.
4. Den Reis mit heißem Wasser bedecken und garen; nachgießen, wenn er trocken wird. (14 Min.)
5. Vom Herd nehmen: Mascarpone, Butter und re.garum Brühe zugeben.
6. Kräftig rühren, bis er cremig und glänzend ist. Sofort servieren.

Unser Tipp: Den Risotto vor dem Mantecare eher flüssig lassen – er zieht noch an.

Profi-Version: Trocken rösten, in kochendem Wasser mit 8 % re.garum Brühe auf die Gesamtflüssigkeit garen. Mit saurer Butter statt Mascarpone mantecare.