

Rosé-Risotto mit Feige und Rohschinken



ZUBEREITUNG

Die Eschalotten und den Knoblauch schälen, klein würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Anschliessend mit dem Rosé Spumante ablöschen und ihn einreduzieren lassen, bis er fast ganz verdunstet ist. Mit dem Gemüsefond aufgiessen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn der Reis al dente ist, die Butter und den Parmesan einrühren, abdecken und auf die Seite stellen.

Die Feigen achteln, den Risotto nochmals kurz aufrühren und auf vier Teller verteilen. Die Feigen zusammen mit dem Rohschinken auf dem Risotto anrichten und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Eschalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 20g Olivenöl
- 200g ★★★delicatessa Arborio-Risottoreis
- 150g Bianchi Marà Spumante Rosé
- 1,5l Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- 150g Butter
- 150g Parmesan
- 3 Feigen
- 100g ★★★delicatessa Rohschinken