



RISOTTO MIT ENDIVIEN, “CIMA DI RAPA”- BROKKOLI, VENUSMUSCHELN UND ORANGENSCHNITZEN

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 1 Stunde und 10 Minuten

Difficoltà: difficile 🍷

Ingredienti per 4/6

- 2 Schalotten, geschält und gewürfelt
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 2 Köpfe Endiviensalat
- 500 g Brokkoli “Cime di Rapa” (Rübstiel-Brokkoli), geputzt und von den dicken Stängeln befreit
- 200 g Venusmuscheln, geschält
- trockener Weißwein, je nach Bedarf
- Gemüsebrühe, je nach Bedarf
- 800 g Carnaroli-Reis
- 100 g Grana Padano-Käse, leicht geschmolzen
- 200 g Garnelen, geschält (die Köpfe können für die Gemüsebrühe aufgehoben werden)
- 1 Thymianzweig (nur die Blätter)
- 2 Orangen

“Cima di Rapa-“ oder Rübstiel-Brokkoli, ein bitteres Gemüse, sind die Spitzen von Rüben oder Brokkoli; sollten diese Sorten nicht erhältlich sein, können Sie stattdessen Brokkoli verwenden.

Schwierigkeitsgrad: **hoch**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **1 Stunde und 10 Minuten**

Portionen: **4/6**

Zubereitung

Natives Olivenöl extra in einen großen Topf geben und die gehackte Schalotte, den Brokkoli und den geputzten Endiviensalat dazugeben und leicht andünsten.

Die Venusmuscheln und dann den Reis hinzugeben und umrühren; der Reis sollte dabei ein wenig angeröstet werden.

Dann nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben (alternativ kann im Voraus mit den Köpfen der Garnelen ein Fischfond zubereitet und dieser zur Gemüsebrühe hinzugegeben werden).

Je nach Bedarf mit Salz abschmecken.

Sobald der Reis gar ist, die Garnelen unterrühren und die Butter dazugeben und ebenfalls unterrühren, bis sie cremig ist, dann einige Blätter des Thymians hinzugeben.

Mit dem leicht geschmolzenen Käse und den Orangenscheiben garnieren. Guten Appetit!

