

Winterrisotto mit Lauch, Speck und Fenchelsamen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 40 g Butter
- 4 Stangen Lauch, in feine Rädchen geschnitten
- 400 g Risotto-Reis (Carnaroli, Arborio, Vialone Nano oder Baldo)
- ein kräftiger Schluck Weisswein
- 1 l Bouillon
- 5 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 dl Rahm
- 8 Tranchen Speck, knusprig gebraten und in ca. 3 cm grosse Stücke geschnitten
- ca. ¼ TL Fenchelsamen, im Mörser zerrieben

Zubereitung:

Den Lauch in der Butter auf kleinem Feuer andämpfen, bis er schön weich ist. Leicht salzen.

Den Reis zugeben und kurz mitdünsten bis er glasig ist.

Reis und Lauch mit einem kräftigen Schluck Weisswein ablöschen und den Wein unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Die heisse Bouillon nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist. Den Reis unter stetigem Rühren so lange köcheln lassen, bis er cremig und «al dente» ist.

Den Speck, den Rahm und den Parmesan und die zerriebenen Fenchelsamen unter den Reis ziehen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto vom Herd ziehen und vor dem Servieren zugedeckt kurz ruhen lassen.