

ORANGEN RISOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Orangen
2 Fenchel
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch mit Schale
1 Chili

Etwas Petersilie

250 g Risotto Reis
2 Lorbeerblätter
1 L Hühnerfond
125 ml Orangenlikör
100 g Parmesan, gerieben
50 g Butter

Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG ORANGEN RISOTTO

Fenchel halbieren. Die halbe Menge in dünne Scheiben schneiden. Die Fenchel Hälften mit Olivenöl beträufeln, salzen. Im Backofen bei 200°C Heißluft ca. 30 min schmoren. Nach 15 min mit etwas Orangenlikör beträufeln.

2 Orangen schälen. Die weiße Innenschale abschneiden.
Restliche Orangen filetieren. Die Orangenreste ausdrücken und Saft auffangen.

Zwiebel, Chili und Petersilie fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebel mit Petersilie, Fenchel, Chili und ganzer Knoblauchzehe glasig dünsten. Reis hinzugeben, kurz anbraten ohne den Reis zu bräunen. Mit Orangenlikör ablöschen und verkochen lassen.

Lorbeerblätter und Orangenschale dazugeben.

Unter stetigem Rühren mit heißem Hühnerfond aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Nach und nach Fond nachgießen, damit der Reis immer bedeckt ist. Den Reis für 18 bis 20 Minuten kochen, oder bis er al dente ist.

Das Risotto vom Herd nehmen. Salzen, pfeffern. Knoblauchzehe und Lorbeerblätter entfernen. Orangensaft, Butter und die halbe Menge Parmesan ins Risotto einarbeiten. Gut verrühren, bis Butter und Käse geschmolzen sind. Den restlichen Parmesan über das Risotto reiben und heiß mit geschmortem Fenchel und Orangenfilets servieren.