Basilikum-Risotto

mit Wellness-Schinken



Zutaten

Für das Risotto:
350 g Risottoreis
100 ml Weißwein
1,5 l Hühnerfond
2 Schalotten
100 g Butter
60 g Parmesan, frisch gerieben
50 g Basilikum
Etwas Olivenöl
Etwas Salz & Pfeffer

Für den knusprigen Schinken:
150 g Wellness-Schinken
2 EL Honig
1 TL Olivenöl
½ TL Chiliflocken

Zubereitung

In einem Topf die Hälfte der Butter mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten fein würfeln und glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Nach und nach je eine Schöpfkelle heißen Hühnerfond zum Reis geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren und erst dann weiteren Fond zugeben, wenn die Flüssigkeit nahezu verkocht ist.

Sobald der Reis al dente ist, geriebenen Parmesan sowie restliche Butter unterrühren. Das Risotto sollte schön cremig sein. Anschließend Basilikum hacken und einrühren. Falls das Risotto zu fest ist, noch etwas Hühnerfond zugeben.

Für die knusprigen Schinkenstreifen den Wellness-Schinken in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Honig und Olivenöl leicht erwärmen, die Chiliflocken unterrühren und die Mischung gleichmäßig über die Schinkenstreifen träufeln. Anschließend die Schinkenstreifen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten knusprig backen.

Das Risotto auf Tellern anrichten, den knusprigen Honig-Chili-Schinken darauf verteilen und mit einigen frischen Basilikumblättern garnieren.

Tipp

Nach Belieben können auch andere Kräuter, wie zum Beispiel Petersilie oder Estragon, verwendet werden.



Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 35 Minuten

Level

Einfach