



APE.TALK feat.
Vivi Hillinger



APE.BAR
by STEININGER



APE.BAR
by STEININGER

Vivienne Hillinger x Lorenz Steininger

Risotto Milanese mit Garnelen

Für das perfekte Risotto alla Milanese wird zunächst die Brühe in einem Topf heiß gehalten, ohne dass sie kocht.

Die fein gehackte Schalotte wird in 40g der Butter ganz sanft, ohne zu bräunen, etwa 5 Minuten angeschwitzt.

Den Reis hinzufügen und so lange wenden, bis jedes Korn von der Butter überzogen ist. Dann die Temperatur leicht erhöhen und mit Weißwein ablöschen. Der Wein muss vollständig verdampfen.

Die Safranfäden hinzufügen.

Kellenweise heiße Brühe hinzufügen und dabei ständig rühren.

Die Temperatur so halten, dass die Brühe leicht köchelt.

Sobald die Flüssigkeit fast aufgesogen ist, die nächste Kelle Brühe hinzufügen. Nach etwa 17-18 Minuten ist der Reis cremig und dennoch bissfest. Gegen Ende aufpassen, nicht zu viel Brühe zuzugeben, damit der Risotto nicht zu flüssig wird. Dann die Hitze reduzieren und den Reis eine Minute ruhen lassen.

50g kalte Butterwürfel und frisch geriebenen Parmesan unterrühren, bis eine samtige, cremige Konsistenz entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen:

Parallel dazu die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Den Risotto sofort in tiefen Tellern anrichten und die Garnelen darauf platzieren.

Gleich servieren - so bleibt die cremige Konsistenz perfekt erhalten.

Traditionell wird Risotto alla Milanese pur genossen, doch die aromatischen Garnelen verleihen ihm eine feine, moderne Note.

Am besten harmoniert dazu der Vv White, dessen elegante Frische und feine Säure die cremige Textur und den Safranton des Risottos perfekt ergänzen.

ZUTATEN

für 4 Personen
- 30 min

300g Carnaroli-Reis

1 Schalotte

1,5L Hühnerbrühe

90g Butter

100ml Weißwein

1EL Safranfäden

75g Parmesan

300g Garnelen

Chiliflocken

Salz & Pfeffer

Olivenöl

