

Zitronenhuhn mit Trüffelrisotto

1.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Gemüfefond aufkochen. Parmesan auf der Haushaltsreibe fein reiben. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

2.

Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazu gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen. Ein Viertel des heißen Fonds wird beigefügt und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben.

3.

Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen, bis der Fonds aufgebraucht ist. Das dauert je nach Risotto Sorte 18 - 22 Minuten. Tipp 1: Den Fonds immer heiß dazugeben, damit das Risotto nicht kalt wird und die Reiskörner gleichmäßig garen. Tipp 2: Das Risotto ist perfekt, wenn das Reiskorn außen weich und innen

4.

Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Topf vom Herd nehmen und die gewürfelte kalte Butter untermischen. Zuletzt den fein geriebenen Parmesan untermischen. Das untere Drittel des Spargels schälen und die holzigen Enden wegschneiden. Die Stangen nun mit dem Pancetta einwickeln und in der Grillpfanne bei mittlerer Temperatur vorsichtig von allen Seiten grillen. Anschließend den Spargel beiseitelegen und die abgetropften Artischocken ebenfalls in der Grillpfanne goldbraun mit etwas Rosmarin und Thymian grillieren.

5.

Das Bio Hühnchen unter kaltem Wasser kurz waschen und trocken tupfen und mit einer Schere das Rückgrat herausschneiden. Dieses nun in eine feuerfeste Form geben und etwas plattdrücken. Dann mit dem Pfeffer und etwas Salz würzen Limetten und Zitronenscheiben vorsichtig und gleichmäßig darüber verteilen. Das ganze nun mit dem Limonenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 - 170 Grad für 45 - 50 Minuten goldbraun garen.

Zutaten

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
700ml Gemüfefond
50g Parmesan
80ml Olivenöl
250g Trüffelrisotto von Gourmondo
120ml Weißwein
Pink Salt Flakes
80g kalte Butter
Limonenöl von Gourmondo
1 Bio Huhn
1 Glas Artischocken von Gourmondo
1 Bio Limette
1 Bio Zitrone
Pondich Pfeffer von Gourmondo
Pfeffer Melange
Rosmarin
Thymian
16 Stangen grüner Spargel
16 Scheiben Pancetta

