

## Paprika-Risotto mit Petersilien-Pesto und Anchovis



**Anzahl Portionen:** 2

**Dauer:** 45 Minuten

### **Risotto:**

100 g Carnaroli-Reis  
400 ml schwache Gemüsebrühe  
1 kleine Schalotte, feingeschnitten  
1 El Butter  
40 ml Weisswein  
1 El Parmigiano reggiano  
1 El Butter  
Salz + Pfeffer

### **Paprikapüree:**

1 rote Spitzpaprika (120 g)  
1/2 Tl geräuchertes Paprikapulver  
1/2 Tl Piment d'Espelette  
Salz + Pfeffer

### **Petersilien-Pesto:**

1 Bund glatte Petersilie (Blätter gewogen: 25 g)  
1 El Pinienkerne  
2 El Parmigiano reggiano  
3-4 El Olivenöl  
1 Einweg-Spritzbeutel mit Tülle Nr. 2, glatt

3-4 Anchovisfilets in Olivenöl

## **Zubereitung**

### **Schritt 1**

Zuerst das Paprikapüree zubereiten: Paprika entkernen, waschen, in Streifen schneiden und mit wenig Wasser in einem kleinen Pfännchen weich dünsten. Fein pürieren und mit geräuchertem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. (20 min)

### **Schritt 2**

Als nächstes das Petersilien-Pesto zubereiten: Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und etwas abkühlen lassen. Petersilie grob schneiden und zusammen mit den gerösteten Pinienkernen, Parmigiano und Olivenöl im Blickhacker zu einer weichen Paste pürieren. Etwas salzen und pfeffern und in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen, beiseite stellen. (20 min)

2 Teller im Backofen vorwärmen.

### **Schritt 3**

Für den Risotto die Schalotte in feine Würfel schneiden. Butter in einem weiten Topf aufschäumen lassen, Schalottenwürfelchen darin anschwitzen und dann gleich den Risottoreis einrühren. Gut rühren, bis jedes Reiskorn mit dem Fett in Berührung gekommen ist. Mit Weisswein ablöschen, 1 Schöpflöffel Brühe angiesen und auf grosser Flamme kochen. Immer wieder umrühren.

### **Schritt 4**

Nach 12 min das vorbereitete Paprikapüree einrühren, wieder aufkochen und jetzt weiterhin nicht das Umrühren vergessen, denn der Reis klebt dann gerne am Topfboden fest. Immer noch mit Brühe auffüllen und diese verkochen lassen. Nach 16 min den Parmigiano und die Butter einrühren und den Risotto zugedeckt abseits der Wärmequelle 2 min stehen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken, aber nicht zu viel Salz, weil die Anchovis wieder Salz mitbringen. Noch einmal umrühren.

### **Schritt 5**

Risotto auf vorgewärmten Tellern verteilen, das Petersilien-Pesto kreisförmig daraufspritzen und die halbierten Anchovis darauf verteilen.