



## **RISOTTO ALL'OSTRICA CON ALGA E CIPOLLA DI GIRARRATANA** AUSTERNRISOTTO MIT NORI-ALGENBLÄTTERN UND SIZILIANISCHER GIARRATANA-ZWIEBEL



### **Zutaten für vier Personen**

8 Austern (Fine de Claire oder Belon-Austern)

1 Nori-Algenblatt (in Asialäden zu finden)

### **Risotto**

250 gr Weißer Reis (Piemonteser Carnarolireis empfohlen)

¼ l Trockener Weißwein

2 cl Cognac

1 Weiße Giarratana Zwiebel gewürfelt

8 EL Extravergine DOP natives Olivenöl Extra, 80 gr Butter,

150 gr geriebener Parmigiano, 10 gr Salz, 5 gr Pfeffer

### **Gemüsebrühe**

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Stangen Sellerie

20 gr Salz, 4 EL Extravergine DOP natives Olivenöl Extra

### **Die Gemüsebrühe**

In einem Topf (5 Liter) eine Karotte, eine Zwiebel und eine Selleriestange mit Olivenöl anschwitzen, dann mit einem Liter Wasser ablöschen. Das ganze 30 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

### **Das Risotto**

Den Reis mit der Hälfte der klein gehackten Giarratana-Zwiebel und 4 EL Olivenöl für 2 min. glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Die restliche Hälfte der feingehacktem Giarratana-Zwiebel sowie 4 rohe Austern dazu geben und mit Cognac verfeinern. Dem Risotto hin und wieder heiße Gemüsebrühe hinzufügen (18 bis 22 min. gesamte Kochzeit). Ist das Risotto gar, wird es vom Herd genommen, die 150 gr geriebenen Parmigiano und die 80 gr Butter zugegeben. Das Risotto mit einem Baumwolltuch zudecken und ein bis zwei min. ruhen lassen und danach das ganze Vermengen. Teller anrichten. Die restlichen vier Austern aus dem Gehäuse befreien und auf das portionierte Risotto auflegen. Links und rechts vom Risotto wird das viergeteilte Nori-Algenblatt angelegt.

