

Risotto mit weißem Piemont-Trüffel

 [sites.arte.tv /schlemmenmitgerarddepardieu/de/risotto-mit-weissem-piemont-truffel-apeleinesdents](https://sites.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/risotto-mit-weissem-piemont-truffel-apeleinesdents)

Einen schönen weißen Piemont-Trüffel unter kaltem Wasser abwaschen und vorsichtig abbürsten. Anschließend mit Küchenkrepp trocknen.

1,5l Geflügelbrühe zubereiten und warm halten. Die Brühe darf nicht einkochen.

Etwas Olivenöl Extra Vergine aus der Toskana erhitzen und eine gewürfelte Schalotte darin anschwitzen. Anschließend 200 g italienischen Rundkornreis hinzufügen und kurz im Öl schwenken. Dann den Reis mit der warmen Brühe ablöschen, so dass sie ihn gerade bedeckt. Weiterköcheln lassen und so langeiterrühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde.

Diesen Schritt fünf- bis sechsmal wiederholen.

Nach ca. 20 Minuten Kochzeit ist der Reis gar.

Abschließend 40 g Butter und 40 g geriebenen Parmesan unter ständigem Rühren hinzufügen.

Abschmecken, in einen tiefen Teller geben und schöne, feine Trüffelscheibchen darüber hobeln.