

Blixa Bargeld: Sepia-Tintenfisch-Risotto

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/blixa-bargeld-sepia-tintenfisch-risotto

Zutaten für 4-6 Personen:

- ca. 750g Tintenfischtuben ohne Tinte
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Saft 1 Zitrone
- Olivenöl
- 1/4 Liter trockener Weißwein
- ca. 3/4 Liter Fischbrühe/Fischfond
- 1 Beutelchen Tintenfisch-Tinte
- 250g Avorio-Reis/ital. Rundkorn-Reis
- etwas Butter
- 1 Bund glatte Petersilie
- frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Tintenfischtuben in Streifen schneiden und in durchgepresstem Knoblauch, Zitronensaft und etwas Olivenöl ca. 20 Minuten marinieren. Man kann sie auch 2 Stunden oder über Nacht kühlgestellt darin liegen lassen.

Die Zwiebel pellen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Die Tintenfischstücke zugeben und unter Rühren anbraten. Mit Wein ablöschen und die Tinte einrühren. Bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, ab und zu ein wenig Fischbrühe angießen.

Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren garen. Dabei immer wieder von der Fischbrühe zugießen, bis der Reis ausgequollen ist. Das dauert gut 30 Minuten. Zuletzt ein Stückchen Butter untermischen und nochmals kräftig durchrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren noch frisch geriebenen Parmesan darüber streuen oder untermischen, bis der Risotto schön sämig gebunden ist. Wird der Käse untergemischt, dann die Petersilie erst zum Schluß darüberstreuen, damit der schwarze Reis grün gesprenkelt ist.

Rezept: Blixa Bargeld

Quelle: alfredissimo! 10.2.1995

