

Wiener Schnecken

Risotto mit Wiener Schneckenleber und Wildkräuter-Pesto

Zutaten:

200 g Carnaroli-Reis
Ca.750 ml Hühner- oder Gemüsebrühe 1 Glas trockener Weißwein
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Gläser Schneckenleber
75-100 g Butter
2 EL ***Olivenöl extra vergine
Weißer Pfeffer aus der Mühle Meersalz

Für das Pesto:

1 EL Pinienkerne
1 kleines Bund frische gemischte Wildkräuter
1-2 Blätter Salbei
***Olivenöl extra vergine nach Bedarf Salz

Für das Pesto die gewaschenen, trocken geschleuderten und von den Stängeln gezupften Blätter der Wildkräuter zusammen mit den Pinienkernen und etwas Olivenöl im Mörser zu einer dicken Paste zerstampfen.

So viel Öl dazu rühren, dass das Pesto dickflüssig wird – mit Salz abschmecken (man kann auch noch etwas frisch geriebenen Grana Padano einarbeiten).

Für das Risotto die geschälten und gehackten Schalotten und Knoblauchzehe in einem Gemisch aus Öl und 1 EL Butter hell andünsten. Den Reis dazu geben, eine Minute unter Rühren rösten bis alle Körner glänzen, dann mit dem Wein ablöschen. Wein einkochen lassen, danach mit einem Schöpfer heiße Brühe aufgießen und bei

Mittelhitze einkochen lassen.

Unter ständiger Zugabe von heißer Brühe (der Reis sollte immer knapp bedeckt sein) kochen, bis der Reis als dente ist – dauert ca. 20 Minuten.

Dann die Hitze auf die kleinste Stufe zurückdrehen, weitere Butter und die Schneckenleber einrühren, das Risotto 5 Minuten ziehen lassen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto auf vier Teller verteilen und mit etwas Wildkräuterpesto garniert auftragen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers