



Barilotto

BÄRLAUCH-RISOTTO
MIT HIRSCHBRATEN AUF
FRÜHLINGSGEMÜSE

BÄRLAUCH-RISOTTO MIT HIRSCHBRATEN AUF FRÜHLINGSGEMÜSE



Zutaten Risotto

1	Zwiebel klein gehackt
2 EL	Barilotto's Albaöl
250g	Risottoreis
2dl	Weisswein
6dl	Gemüsebouillon
1	Bund Bärlauch
3-4 EL	Barilotto's Bärlauchöl
60g	geriebener Parmesan

Salz & Pfeffer nach Bedarf

Zwiebeln klein hacken, Albaöl dünsten. Reis dazugeben und mitdünsten bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Bouillon nach und nach zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sämig ist und noch etwas Biss hat. Zwischen durch etwas Rühren.

Bärlauch in kleine Streifen schneiden und die Hälfte davon mit dem Bärlauchöl zu einem Pesto pürieren.

Zum Schluss Käse und Bärlauchpesto unter den Risotto ziehen und gut rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die rechtlichen Bärlauchstreifen begeben und mischen.

Frühlingsgemüse mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und im Ofen bei 180° ca. 30 Minuten garen. Hirschbraten mit Olivenöl aus Griechenland, Honig, Knoblauchsensf sowie Salz & Pfeffer marinieren und bei 180° ca. 45 Minuten im Ofen garen. Zum Schluss heiss anbraten. Kerntemperatur 65°.