# Artischockenrisotto

**Rezept für 4**

**Zutaten Risotto**
200 g Acquerello-Risotto
90 g Schalotten
15 g Knoblauch
30 ml Olivenöl
20 g Butter
Salz, Pfeffer
50 ml Noilly Prat
600 ml Bouillon
40 g Reibkäse
50 ml Rahm, geschlagen

**Zutaten Artischocken**
2 geputzte Artischocken
5 g Knoblauch
10 g Schalotten
Staubzucker, Salz und Pfeffer
10 Scheiben getrocknete Tomaten, klein geschnitten
1 EL Aceto balsamico
Frische Kräuter wie Basilikum und etwas Zitronenthymian

**Zubereitung Risotto**
Knoblauch und Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Reis beigeben, mit anschwitzen und bereits mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat ablöschen und ganz reduzieren. Die Bouillon nach und nach beigeben und den Reis sämig kochen. Zum Schluss Reibkäse, Rahm und die gebratenen Artischocken beigeben. Nach Belieben nochmals mit Olivenöl verfeinern.

**Zubereitung Artischocken**
Die Artischocken in kleine Würfel schneiden und sofort mit etwas Olivenöl anbraten. Direkt salzen und etwa 2 Minuten goldgelb braten. Schalotten und Knoblauch beigeben und mit anbraten. Mit etwas Staubzucker, Salz und Pfeffer abschmecken, Tomaten und Balsamico beigeben. Kurz reduzieren und zum fertigen Risotto geben. Frische Kräuter unterrühren, probieren und nochmals abschmecken.

Zug, April 2013

**Anrichten**

# Zubereitung getrocknete Tomaten

Blanchierte und dann geviertelte Tomaten entkernen und auf einen Teller legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Kräutern und Knoblauch belegen und in der Sonne oder im Ofen bei 80 °C antrocknen.