

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2021** ▪  
**Motto: „Mediterrane Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck**



**Simon Schönauer**

**Risotto alla milanese mit Parmesan-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Brühe:**

1 Hähnchenkeule mit Haut  
 1 Zwiebel  
 1 Karotte  
 50 g Knollensellerie  
 1 Bund Liebstöckel  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeule waschen und trocken tupfen. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und mit der ganzen Hähnchenkeule, Liebstöckel und Lorbeerblatt zusammen in einen Topf mit Wasser geben. Etwa 10-15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Risotto:**

200 g Risotto-Reis  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 500 ml trockener Weißwein  
 100 ml Wermut  
 0,2 g Safranfäden  
 3 Thymianzweige  
 150 g Parmesan  
 3 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Reis waschen und die Safranfäden in wenig Wasser einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Risotto-Reis mit Schalotte, Knoblauch und Thymianzweigen solange in Olivenöl andünsten, bis die Schalotten sich leicht bräunen. Wermut zugeben und einkochen lassen. Weißwein hinzufügen und weiter einkochen lassen.

Die angesetzte Brühe nun portionsweise zugeben und das Risotto fast fertigkochen. Kurz vor Erreichen des Garpunktes, eingeweichte Safranfäden zugeben und einrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, gerieben Parmesan über das Risotto geben und die Butter einrühren. Mit Salz abschmecken.

**Für den Parmesan-Chip:**

200 g Parmesan  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin

Parmesan reiben. Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Parmesan vermengen und auf einem Backblech als Häufchen verteilen. Für ca. 5 Minuten in den Ofen geben und danach auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.