

# Limetten-Risotto mit glasierten Möhren



## Zutaten:

für 4 Personen

### Glasierte Möhren:

- 200 g Möhren - geschält
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 100 ml Mineralwasser

### Limetten Risotto:

- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 1/2 Knoblauchzehe - gehackt
- 1 weiße Zwiebel - mittelgroß, gehackt
- 250 g Risottoreis - Arborio
- 120 g Möhren - in dünne Scheiben geschnitten
- 100 ml Weißwein - trocken
- 1/2 l Kalbsfond - heiß gemacht
- 1 Limette - Zesten und Saft
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Butter
- 40 g Parmesan - gerieben
- 4 EL Sahne
- Muskatnuß - gerieben

## Zubereitung:

### Möhren glasieren:

Möhren schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Butter erhitzen, Zucker einrühren und leicht karamellisieren lassen, dann die Möhren dazugeben und unter ständigem Rühren kurz andünsten. Mineralwasser angießen und 5 Min. köcheln lassen. Mineralwasser gibt einen besseren Geschmack ab als Leitungswasser.

Danach erst einmal beiseite stellen oder mit dem Risotto parallel zubereiten.

## **Limettenrisotto:**

Ölivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Der Reis darf auf keinen Fall am Boden haften! Die Möhrenscheiben dazugeben und 1 Min. mitdünsten.

Aufpassen, damit nichts braun wird!!

Mit dem Wein ablöschen und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist.

Den heißen Kalbsfond dazugeben und den Limettensaft. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertigkochen. Das dauert etwa 15 Minuten. Rühren nicht vergessen! Butter und Parmesan dazugeben. Die Sahne mit der Hälfte der Zesten unterrühren. Abschmecken. Die Hälfte der glasierten Möhren unterheben.

Alles auf Tellern anrichten und den Rest der glasierten Möhren darüber geben und mit den übrig gebliebenen Zesten garnieren.

Das Risotto sollte noch Biß haben und "schlotzig" sein.

Es schmeckt solo sehr gut, passt aber ebenfalls hervorragend zu kurzgebratenem Fleisch oder zu Fisch.

Guten Appetit!