

Rotwein - Risotto mit Kalmar

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterraner Klassiker, der das Nachkochen wert ist

Zutaten

- 700 g frische, ganze Kalmare (Geht natürlich auch mit T.K. Kalmare)
- 300 g Risottoreis
- 40 g Butter
- 250 ml Rotwein
- 1 l Geflügel - oder Gemüsebrühe
- 2 El Olivenöl
- 150 ml roter Portwein
- 100 g Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 150 g rote Zwiebeln in dünnen Ringen
- 75 g Brunnenkresse
- 1 El gehackte Petersilie
- Abrieb 1 Zitrone
- 30 g Meerrettich, frisch gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorarbeit:

Schritt2

Wenn sie frische Kalmare verwenden, zunächst die Köpfe knapp oberhalb der Augen abschneiden und den kleinen Kiefer aus der Mitte lösen.

Schritt3

Den Chitinstreifen aus den Körpern ziehen, die rote Haut und die Flügel entfernen, in etwa 2 cm breite Ringe schneiden.

Schritt4

Der Risotto:

Schritt5

Die Schalotten, Knoblauch in 40 g heißer Butter glasig andünsten, den Reis dazu geben in etwas mit anschwitzen.

Schritt6

Den Rot - und Portwein aufgießen, vollständig einkochen lassen, rühren nicht vergessen.

Schritt7

Nach und nach die Brühe zugießen, salzen, pfeffern.

Schritt8

(So wie der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat)

Schritt9

Etwa 20 min. „al dente“ garen, rühren, rühren, zuletzt ev. noch etwas kalte Butter unterheben.

Schritt10

Die Kalmare:

Schritt11

5 min. vor Garzeitende die Kalmarringe und - Füße bei starker Hitze rundum etwa 3 min. in einer Stiepfanne anbraten. Salzen, pfeffern, den Zitronenabrieb und die Petersilie unter schwenken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Auf dem angerichteten Risotto verteilen, die Brunnenkresse darüber streuen und darüber den Meerrettich geben.

Rezeptart: Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-risotto-mit-kalmar/>