



# Schwarzer Venere - Reisrisotto mit Tintenfisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „Venus - Reis“ der Chinesischen Kaiser, einfach köstlich

## Zutaten

- 600 g Tintenfischtuben oder naturelle Tintenfischringe (Ohne Panade)
- 2 kleine Beutel Tinte
- Saft 1 Zitrone
- 250 g edler Venere Reis aus dem Feinkosthandel oder Internet
- 750 ml heißer Fischfond aus dem Supermarkt
- 250 ml trockener Weißwein
- 6 El gutes Olivenöl
- 2 - 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Tintenfisch zunächst unter fließendem Wasser waschen, die Tuben in dünne Ringe schneiden.

### Schritt3

3 El Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und über den Thunfisch geben, ca. 20 min. marinieren. Danach auf einem Küchensieb abtropfen lassen, den Weißwein mit der Tinte mischen.

#### **Schritt4**

Der Ansatz:

#### **Schritt5**

Die Schalotten / Zwiebeln in einem ausreichend großen Topf anschwitzen und die marinierten, abgetropften Tintenfischringe dazu geben.

#### **Schritt6**

1 - 2 min. schoren lassen und mit dem heißen Weißwein / Tintenfischfond aufgießen.

#### **Schritt7**

Den ungewaschenen, Venere Reis einstreuen, aufkochen, leise weiter köcheln lassen.

#### **Schritt8**

Dabei immer wieder rühren, rühren, damit der Risotto schön cremig wird.

#### **Schritt9**

Ist die Flüssigkeit nahezu vom Reis aufgesogen, verkocht, nach und nach, "kellenweise" den heißen Fischfond nachgießen, salzen, pfeffern.

#### **Schritt10**

Das dauert insgesamt ca. 20 - 25 min., danach mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** einfach köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzer-venere-reisrisotto-mit-tintenfisch/>