

Risotto mit Fischstäbli

von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen (am besten eine Teflonpfanne, damit der Reis weniger anbrennt)
600 g Risottoreis	beifügen und unter ständigem Rühren dünsten.
2.0 dl Weisswein	ablöschen, kurz aufkochen
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	nochmals ablöschen, aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe 20 Min. kochen. Von Zeit zu Zeit umrühren.
100 g Reibkäse	darunter mischen (darf ein rezepter Käse sein z.B. Sbrienz, Parmesan)
200 g Bratbutter	erwärmen in einer Bratpfanne oder Bräter
2.0 dl Rapsöl	zur flüssigen Bratbutter hinzufügen und vermischen.
40 Stück Fischstäbli	Fischstäbli in Bratbutter-Rapsölgemisch goldbraun anbraten. Im Ofen bei 80°C warm stellen.
500 g Mascarpone	mit Mascarpone verfeinern
50 g Zwiebel	Zwiebeln klein hacken und im Oel dämpfen