Risotto mit Speck und Lauch

Bei einem Risotto mit Speck denkt man vermutlich an Pancetta, doch kommt hier gekochter, grüner Speck zum Zug. Grün bedeutet aber nicht die Farbe, sondern dass der Speck roh, also nicht geräuchert oder getrocknet ist, meist ist er leicht eingesalzen. Gekocht ist er mild und sehr weich, für den Risotto wird er kurz angebraten und erst gegen Schluss dem Risotto zugegeben.

Dazu Lauch, vor allem vom grünen Teil. Er wird ohne zu dünsten nur in der Bouillon zusammen mit dem Reis gegart, so behält er seine Farbe und wird trotzdem gar.

Zutaten (pro Portion)

70g	Risottoreis, Carnaroli
80g	grüner Speck, gekocht
60g	Lauch, grüner Teil
40g	Zwiebel
1dl	Weisswein
4dl	Hühnerbouillon
30g	Tafelbutter
30g	Parmesan gerieben
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Speck zu schmalen, ca. 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Lauchgrün zu 5mm dicken Scheiben schneiden.

Speck in wenig Bratbutter leicht anrösten, aus der Pfanne nehmen, das ausgelassene Fett sollte in der Pfanne zurückbleiben. Zwiebel im Fett glasig dünsten, Reis zugeben und unter rühren kurz mitdünsten bis auch er glasig ist. Weisswein dazugiessen und

fast ganz einkochen lassen.

Hühnerbouillon kurz aufkochen. Lauch zum Reis geben und die Bouillon portionenweise dazu giessen, immer nur so viel, dass der Reis gerade so knapp bedeckt ist und jedesmal fast ganz einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wiederholen bis der Reis gar ist (ca. 25 Minuten). Speck zugeben und untermischen (drei Stücke zur Dekoration beiseite legen). Parmesan und in Stücke geschnittene Butter in den Risotto einrühren, nach Belieben mit Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Bouillon dazugiessen, damit der Risotto leicht fliesst.

Risotto anrichten und mit den beiseite gelegten Speckstreifen garnieren.