

Orangerisotto

Zutaten für	6 Portionen	
Risotto-Reis	450 - 500 g	
Schalotten	1 - 2 St.	
Orangen	1 - 2 St.	
Orangensaft	360 - 400 ml	
Puderzucker	2 TL	
Orangenabrieb	1 - 2 Teelöffel	
Hühnerbrühe	1,5 - 2 Liter	
Orangenlikör	150 ml	
Parmesan frisch gerieben	150 - 200 g	
Butter	75 g	
Olivenöl		
Salz, Pfeffer		
Chilipulver, Chilifäden		

Orangen filitieren. Den Saft dabei auffangen.
Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben.
Reis zugeben und glasig werden lassen. Mit Likör und Saft ablöschen und einkochen lassen.
Nach und nach soviel Brühe angießen und unter Rühren das Risotto in ca. 15-20 min. bissfest garen, dass es saftig bleibt.
Orangenabrieb, Orangenfilets und Parmesan unterrühren.
Butter einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
Auf den Teller geben, mit ein paar Chilifäden, etwas Parmesan und etwas gehackter Petersilie dekorieren.