



Pouletspiessli mit Pfefferminz-Risotto

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Pouletspiessli:

250 g Pouletbrüstchen, in 3 cm grosse Würfel
geschnitten
6 Knoblauchzehen, halbiert, blanchiert
9 Pfefferminzblättchen
½ EL Rapsöl
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



Pfefferminz-Risotto:

½ Schalotte, fein gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Dämpfen
½ rote Peperoncini, halbiert, entkernt, klein gewürfelt
150 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
3 - 4 dl Gemüsebouillon, heiss
½ dl Rahm
¼ Zitrone, abgeriebene Schale
1½ EL fein gehackte Pfefferminze
Pfeffer aus der Mühle
Pfefferminze zum Garnieren

Und so wird's gemacht

Spiessli:

Pouletwürfel mit Knoblauchzehen und Pfefferminze abwechslungsweise auf Spiesse stecken, rundum mit Öl bestreichen. Spiessli rundum 6-8 Minuten braten, würzen.

Risotto: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Peperoncini beifügen, Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, häufig rühren und köcheln, bis der Reis al dente ist.

Risotto mit Rahm verfeinern. Zitronenschale und Pfefferminze darunter rühren, würzen. Risotto auf vorgewärmte Teller geben, mit den Spiessli servieren, garnieren.

 Meine Notizen: