

Jakobsnuss-Spiessli mit Risotto



Zutaten

für 4 Personen

Salbei-Öl

1 dl Olivenöl
6 Zweiglein Salbei, fein
geschnitten
4 Knoblauchzehen,
gepresst
12 Jakobsnüsse

Risotto

200 g Risottoreis
1 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon, heiss
40 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Spiessli

½ TL Salz
12 Tranche Bratspeck
8 Holzspiesschen

Und so wird's gemacht

Salbei-Öl

Öl, Salbei und Knoblauch verrühren. 2 EL davon mit den Jakobsnüssen mischen, zugedeckt kühl stellen.

Risotto

3 EL vom Salbei-Öl in einer Pfanne erwärmen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Wein dazugießen, fast vollständig einkochen.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Käse darunterrühren, Risotto würzen.

Spiessli

Jakobsnüsse salzen, je eine Tranche Speck um die Nüsschen wickeln, davon je 3 an je 2 Holzspiesschen stecken.

Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill).

Spiessli über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) bei geschlossenem Deckel beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.

Spiessli mit dem Risotto anrichten, restliches Salbei-Öl darüber träufeln.