

# Rotwein - Risotto mit Kalmar

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterraner Klassiker, der das Nachkochen wert ist

## Zutaten

- 700 g frische, ganze Kalmare (Geht natürlich auch mit T.K. Kalmare)
- 300 g Risottoreis
- 40 g Butter
- 250 ml Rotwein
- 1 l Geflügel - oder Gemüsebrühe
- 2 El Olivenöl
- 150 ml roter Portwein
- 100 g Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 150 g rote Zwiebeln in dünnen Ringen
- 75 g Brunnenkresse
- 1 El gehackte Petersilie
- Abrieb 1 Zitrone
- 30 g Meerrettich, frisch gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorarbeit:

### Schritt2

Wenn sie frische Kalmare verwenden, zunächst die Köpfe knapp oberhalb der Augen abschneiden und den kleinen Kiefer aus der Mitte lösen.

### **Schritt3**

Den Chitinstreifen aus den Körpern ziehen, die rote Haut und die Flügel entfernen, in etwa 2 cm breite Ringe schneiden.

### **Schritt4**

Der Risotto:

### **Schritt5**

Die Schalotten, Knoblauch in 40 g heißer Butter glasig andünsten, den Reis dazu geben in etwas mit anschwitzen.

### **Schritt6**

Den Rot - und Portwein aufgießen, vollständig einkochen lassen, rühren nicht vergessen.

### **Schritt7**

Nach und nach die Brühe zugießen, salzen, pfeffern.

### **Schritt8**

(So wie der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat)

### **Schritt9**

Etwa 20 min. „al dente“ garen, rühren, rühren, zuletzt ev. noch etwas kalte Butter unterheben.

### **Schritt10**

Die Kalmare:

### **Schritt11**

5 min. vor Garzeitende die Kalmarringe und - Füße bei starker Hitze rundum etwa 3 min. in einer Stiepfanne anbraten. Salzen, pfeffern, den Zitronenabrieb und die Petersilie unter schwenken.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Auf dem angerichteten Risotto verteilen, die Brunnenkresse darüber streuen und darüber den Meerrettich geben.

**Rezeptart:** Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-risotto-mit-kalmar/>