

Schwarzer Venere - Reisrisotto mit Tintenfisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der "Venus - Reis" der Chinesischen Kaiser, einfach köstlich

Zutaten

- 600 g Tintenfischtuben oder naturelle Tintenfischringe (Ohne Panade)
- 2 kleine Beutel Tinte
- Saft 1 Zitrone
- 250 g edler Venere Reis aus dem Feinkosthandel oder Internet
- 750 ml heißer Fischfond aus dem Supermarkt
- 250 ml trockener Weißwein
- 6 El gutes Olivenöl
- 2 - 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Tintenfisch zunächst unter fließendem Wasser waschen, die Tuben in dünne Ringe schneiden.

Schritt3

3 El Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und über den Thunfisch geben, ca. 20 min. marinieren. Danach auf einem Küchensieb abtropfen lassen, den Weißwein mit der Tinte mischen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Schalotten / Zwiebeln in einem ausreichend großen Topf anschwitzen und die marinierten, abgetropften Tintenfischringe dazu geben.

Schritt6

1 - 2 min. schoren lassen und mit dem heißen Weißwein / Tintenfischfond aufgießen.

Schritt7

Den ungewaschenen, Venere Reis einstreuen, aufkochen, leise weiter köcheln lassen.

Schritt8

Dabei immer wieder rühren, rühren, damit der Risotto schön cremig wird.

Schritt9

Ist die Flüssigkeit nahezu vom Reis aufgesogen, verkocht, nach und nach, "kellenweise" den heißen Fischfond nachgießen, salzen, pfeffern.

Schritt10

Das dauert insgesamt ca. 20 - 25 min., danach mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzer-venere-reisrisotto-mit-tintenfisch/>