



**SPEICHER &  
CONSORTEN**  
— HAMBURG —



## *Fenchelrisotto*

### **ZUTATEN (für 4 Personen)**

2 mittelgroße Fenchelknollen  
350 g Risottoreis  
2 Schalotten  
2 EL Butter  
100 ml Weißwein  
500 ml Geflügelfond oder Gemüsebrühe  
1 Bio-Zitrone  
2 EL Mascarpone  
Lemon & Herb Salz

### **ZUBEREITUNG**

1. Die Fenchelknollen halbieren und den harten Strunk entfernen. Den Fenchel in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne oder einem flachen Topf zerlassen. Die Schalotten fein würfeln und darin andünsten.
3. Den Reis und die Hälfte der Fenchelstreifen zugeben und noch etwas mitdünsten lassen. Der Reis darf keine Farbe annehmen! Mit dem Weißwein ablöschen.
4. Ab jetzt das Risotto unter ständigem Rühren weitergaren. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, den leicht erhitzten Fond kellenweise hinzugeben. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Reis außen schön cremig und innen bissfest ist.
5. Nun die restlichen Fenchelstreifen und die Mascarpone unterrühren. Kurz ziehen lassen, damit der Fenchel nicht mehr ganz roh aber noch knackig ist. Mit reichlich Lemon & Herb Salz, Pfeffer und etwas frischer Zitronenschale abschmecken.

**GUTEN APPETIT!**