Risi e bisi

Das Gericht ist ein Klassiker der venetischen Küche, es wird auch am 25. April als erster Gang am Festessen zu Ehren des heiligen Markus, dem Stadtpatron Venedigs, aufgetischt. Es ist ein einfaches Gericht: Ein Risotto mit reichlich Erbsen, wobei der Risotto mit viel Flüssigkeit angerichtet wird, so wie eine dickliche Suppe. Er kann auch mit Steinpilzen ergänzt werden, aber immer zurückhaltend, damit der feine Geschmack der Erbsen nicht überdeckt wird.

Zutaten (pro Portion)

70g	Risotto-Reis (Carnaroli, Vialone)
1/2	Schalotte, ca 20g
1El	glatte Petersilie gehackt
5g	Steinpilze getrocknet
1dl	Weisswein
3dl	Gemüsebouillon (heiss)
70g	Erbsen aufgetaut
30g	Tafelbutter
20g	Sbrinz oder Parmesan
	Olivenöl

Zubereitung

Steinpilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen.

Schalotte und Petersilie hacken. Steinpilze zu kleinen Stücken schneiden.

Schalotte und Petersilie in Olivenöl ca. 3 Minuten andünsten, Reis zugeben und mitdünsten bis er glasig ist. Weisswein zugiessen, Steinpilze zugeben und den Wein fast ganz einkochen lassen. Erbsen zugeben, die Bouillon portionenweise zugiessen und jedesmal fast ganz einkochen lassen. Nach 20-25 Minuten ist der Reis gar. Zum

Schluss Butter und Käse einrühren und mit Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Bouillon zugiessen, damit der Risotto recht flüssig wird.