



# risotto trüffel yuzu, huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûres g.U.

## Für 4 Personen:

- 500g Arborio-Reis (spezieller Risotto-Reis)
- 20-30g Trüffelbruch
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 25cl Weißwein
- 3 Schalotten
- 2 Esslöffel **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûres g.U. (gereifte Oliven)**
- Schale von 1 Yuzu oder 1 Zitrone
- 100g Parmesan
- Salz, Pfeffer

## Für Yuzu-Olivenöl:

- 1 Yuzu (oder Zitrone)
- 10cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûres g.U.**

Waschen Sie die Schale der Yuzu (der Zitrone, falls Sie keine Yuzu gefunden haben) und ziehen Sie sie in großen Streifen ab. 20 cl Olivenöl lauwarm werden lassen (ca. 30°C), die Schale der Yuzu in einem luftdichten Behälter hineingeben und 1 Tag ziehen lassen. Verwendung: zu Fisch, in Desserts...

Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, bis sie durchscheinend werden.

Gießen Sie etwas (2 cc. Esslöffel) Wein und zum Kochen bringen. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen lassen. Den restlichen Wein und etwas Brühe angießen und langsam köcheln lassen, bis die Brühe aufgesogen ist. Noch mehr Brühe angießen und häufig umrühren, bis sie vollständig absorbiert ist. Weitermachen, bis der Reis gar ist (15 bis 20 Minuten).

2 Esslöffel mit Yuzu aromatisiertes Olivenöl, die Schale der Yuzu und dann den geriebenen Parmesan in den gekochten Risotto geben und gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf lauwarmen Tellern verteilen. Mit den Trüffelbruchstücken bestreuen.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Aix-en-Provence - olives mûres (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke.

Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives mûres g.U., Provence - olives mûres g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.



**Vorbereitung: 25 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Garzeit: 1 Tag**