

Limetten-Hähnchen-Risotto 4 Portionen

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 Bio- Limetten
- 3 EL Butter
- 400 g Risotto-Reis
- ca. 1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe (Instant)
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
- 1 Handvoll Basilikumblättchen, in Streifen geschnitten

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, grüne und weiße Teile getrennt in feine Ringe schneiden. Die Limetten heiß waschen und 1 EL Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
2. 2 EL Butter zerlassen. Weiße Zwiebelringe und den Reis darin unter Rühren glasig braten. Mit dem Limettensaft ablöschen und einkochen lassen. Dann zwei Schöpfkellen Brühe angießen und den Risotto bei mittlerer Hitze offen 20-30 Min. garen, bis der Reis gequollen, aber noch bissfest ist. Dabei häufig umrühren und immer wieder Brühe nachgießen, bis alles verbraucht ist.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch waschen, trocken tupfen und 2 cm groß würfeln.
4. Kurz vor Garzeitende das Fleisch salzen, pfeffern und in dem Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten, Knoblauch untermischen, kurz mitbraten (darf aber nicht dunkel werden). Dann unter den Risotto rühren, 3-4 Min. mitgaren. Die übrige Butter, Limettenschale, grüne Zwiebelringe und Käse untermischen. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum bestreut servieren.