Risotto al Rosmarino e Taleggio

dg: sg

1 EL Olivenöl
1 Schalotte, fein gehackt
200 g Rundkornreis, Carnaroli oder Bomba
1 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon
3 EL Parmesan, frisch gerieben
140 g Taleggio, gestückelt
3 Rosmarinzweige, gezupft, fein gehackt
schwarzer Pfeffer, Typ Vietnam

Das Olivenöl erwärmen, die Schalotten kurz mitdünsten (dürfen keine Farbe nehmen) Reis zugeben und glasig dünsten. Mit 8 cl des Weissweins ablöschen. Rosmarinnadeln zugeben.
Den Risotto rührend zur sämig einkochen, jeweils Bouillon zugiessen. Nach 18 Minuten den restlichen Weisswein und den Parmesan unterrühren.
Den Taleggio unterziehen und mit grob gemahlenem Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmte Teller schöpfen. Servieren.

Varianten

- Am Schluss Pallone di Fichi (einige Dottato-Feigen gebacken) in kleine Stücke geschnitten unterziehen. Ausserhalb Saison: 1 gehackten Knobli zugeben.
- Taleggio durch die gleiche Menge Brillat-Savarin und 1 gehackten Knobli ersetzen.