



## 08. September 2007 – Stefan Hoffmeister

### Limonenrisotto mit gebratenen Garnelen und Tiramisu

#### I. Zutaten

##### Hauptspeise

Charlotten  
Olivenöl  
Geflügelfond  
Limonenzesten  
Risotto

##### Beilagen

Weiswein  
Garnelen  
Seeteufel

##### Nachtisch

Zucker  
Eigelb  
Mascarpone  
Kaffeelikör  
Amaretto  
Löffelbiscuit  
Schokoladenpulver

#### II. Anleitung

Wenn Sie Ihren Gästen eine italienische Köstlichkeit auf die Teller zaubern möchten, sollten Sie einmal den Rezeptvorschlag von Stefan Hoffmeister, Küchenchef der Trattoria „Amano“, ausprobieren.

Für das Hauptgericht benötigen Sie zunächst einige Charlotten, die Sie in einem guten Olivenöl anschwitzen. Danach mischen Sie Risotto bei und

gießen mit dem warmen Geflügelfond an. Wichtig ist hierbei, dass Sie den Geflügelfond etwas reduzieren lassen, sodass 15 Minuten später eine geschmeidige Konsistenz entstanden ist. Erst dann können Sie Limonenzesten, d.h. die äußerste Schale einer Limone in den Risotto einfügen.

Passend hierzu können Sie einen Weiswein servieren und auch noch gebratene Garnelen oder Seeteufel servieren. Überhaupt passt Fisch sehr gut zu Limonenrisotto.

Zu einem perfekten italienischen Dinner gehört natürlich auch ein leckerer Nachtisch. Stefan Hoffmeister rät Ihnen zum klassischen Tiramisu. Schlagen Sie hierfür Zucker in Eigelb auf und setzen Sie ein Wasserbad an. Die Zucker-Eigelb-Mischung wird zuerst warm geschlagen, anschließend kalt. Dann fügen Sie Mascarpone hinzu und schmecken mit Kaffeelikör ab. Wahlweise können Sie auch Amaretto nehmen. Nun tränken Sie einige Löffelbisquits in starkem Kaffee. Schichten Sie die Bisquits in Gläser oder Schalen abwechselnd mit der Mascarponemischung. Stefan Hoffmeister verwendet hierfür dekorative Whiskeygläser. Die oberste Schicht bildet die Mascarponecreme. Hierauf streuen Sie Schokoladenpulver. Buon appetito!

Antenne Düsseldorf wünscht Guten Appetit!