

# GRAN RISERVA 2020 RISO GALLO RISOTTO MIT TRÜFFEL, ONSEN EI & SCHINKEN

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Onsen Ei:  
4 Eier

Die Eier auf Dampf oder im Sous-Vide bei 65 Grad eine Stunde garen.

Für den Babyspinat:  
100 g Babyspinat  
1 Schalotte  
etwas Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer, Muskat

Pflanzenöl erhitzen, Schalotten klein würfeln und darin glasig dünsten, Spinat hinzufügen und darin garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Risotto:  
120 g Risottoreis  
2 Schalotten in kleine Würfel  
2 Knoblauchzehe klein gehackt  
9 EL Trüffelbutter  
400 ml Hühnerbrühe  
400 ml Weißwein  
400 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
8 EL Parmesan gehobelt  
8 hauchdünne Scheiben  
Parmaschinken  
Frischer Trüffel

In einem Topf die Hälfte der Trüffelbutter schmelzen, den Knoblauch und die Schalotten darin glasig anschwitzen.

Den Risottoreis dazugeben und kurz mitbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit warmer Hühnerbrühe auffüllen und das Risotto kochen lassen, bis es noch einen guten Biss hat.

Die restliche Trüffelbutter darunterziehen und mit dem Parmesan vollenden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten:

Das Risotto in einem tiefen Teller anrichten, den Spinat als Nest darauflegen und das Onsen-Ei aufschlagen und in das Nest geben. Links und rechts davon den Schinken anrichten.  
Etwas frischen Trüffel darüber hobeln.