

Risotto mit Thunfisch, Haselnussöl und Calamansiessig

Zutaten für 4

Personen:

[350g Risottoreis](#)

800ml [Gemüsebrühe](#)

1 Zwiebel

2EL Butter

1/8 L [Weißwein](#)

80g Parmesan

300g Zucchini, dünn
geschnitten

4EL Olivenöl

6EL [Haselnussöl](#)

und/oder eine Handvoll
Haselnüsse gehackt

300g [Thunfisch](#)

2EL Koriander, fein
gehackt

2-3 EL [Calamansi-Essig](#)

[Salz, Pfeffer](#)

Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln andünsten, Reis dazugeben und glasig schwitzen. Mit Wein ablöschen und verdampfen lassen. Nach und nach den Gemüsefonds angießen und ohne Deckel und unter Rühren 10 Minuten weiterkochen. Zucchini waschen, Enden abschneiden, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchinischeiben ca. 5 Minuten anbraten. Den geriebenen Parmesan unter den Reis mischen und weitere 5 Minuten garen. Thunfisch abtropfen lassen und in grobe Stücke teilen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsefonds angießen. Thunfisch, Zucchini und Koriander untermengen, dann mit Salz, Pfeffer und dem Calamansi-Essig würzen. Vor dem Servieren mit dem Haselnussöl und den gehackten Haselnüssen verfeinern.

