

RISOTTO MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND ZIEGEN- KÄSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

☛ 250 g Risottoreis ☛ 2 größere Jungzwiebeln ☛ 1 l Gemüsefond
☛ ein Schuss Weißwein ☛ 60 g Grana Padano oder Parmesan,
gerieben ☛ 80 g Butter ☛ 2-3 EL Olivenöl ☛ Salz und Pfeffer
☛ ½ Zucchini ☛ ½ Melanzani ☛ 1 roter Paprika ☛ 1 gelber Paprika
☛ 100 g Ziegenkäserolle ☛ 1 rote Zwiebel ☛ Thymian, Rosmarin

VORBEREITUNG

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

Zucchini und Melanzani in gleichmäßige Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Thymian und Rosmarin würzen und warm stellen. Rote Zwiebel in Ringe schneiden, scharf anbraten und dazugeben.

Paprika längs vierteln, entkernen und in breite Streifen schneiden. In Olivenöl anbraten, würzen und ebenfalls warm stellen. Ziegenkäse in dickere Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

Den noch körnigen Reis vom Basisrezept direkt weiterverarbeiten oder den vorbereiteten vom Blech nehmen und in einem Topf unter Zugabe von Gemüsefond wieder erwärmen. So lange köcheln lassen, bis der Reis beinahe al dente (bissfest) ist. Die Butter und den Käse beimengen. Unter Beigabe des Gemüsefonds den Risotto fertigstellen, bis er von leicht cremiger Konsistenz ist.

ANRICHTEN

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten und das Gemüse und den Ziegenkäse geschichtet darauf setzen.



TIPP Man kann das Gemüse auch vor dem Anrichten mit dem Käse auf ein Blech geben und im Backrohr kurz gratinieren.





ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

☞ 250 g Risottoreis ☞ 2 größere Jungzwiebeln ☞ 1 l Gemüsefond
☞ ein Schuss Weißwein ☞ 60 g Grana Padano oder Parmesan,
gerieben ☞ 30 g Butter ☞ 2-3 EL Olivenöl ☞ Salz und Pfeffer aus
der Mühle ☞ 2 Petersilwurzeln ☞ 2 Betakarotten ☞ 4 Wachteleier

Für das Pesto: ☞ 150 g Petersilie ☞ 1/8 l Olivenöl ☞ Meersalz

VORBEREITUNG

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

Pesto: Die Petersilblätter vom Stiel abzupfen, mit Olivenöl und etwas Gemüsefond zu einem feinen Pesto mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilwurzeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren.

ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen und mit Hilfe eines Sparschälers lange, dünne Streifen abhobeln, bis nur noch der innere Kern übrig bleibt. Anschließend in etwas Butter, Zucker und Gemüsefond glacieren.

Den noch körnigen Reis vom Basisrezept direkt weiterverarbeiten oder den vorbereiteten vom Blech nehmen und in einem Topf unter Zugabe von Gemüsefond wieder anwärmen. So lange köcheln lassen, bis der Reis beinahe al dente (bissfest) ist. Nach und nach die Petersilwürfel beimengen. Kurz vor dem Anrichten das Petersilpesto hinzufügen. Die Wachteleier in einer Pfanne aufschlagen und braten.

ANRICHTEN

Risotto in tiefen Tellern anrichten, die Betakarotten als Nest in die Mitte setzen und abschließend das Wachtelei darauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

PETERSIL- RISOTTO MIT WACHTEL- SPIEGELEI UND BETA- KAROTTEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

☞ 250 g Risottoreis ☞ 40 g Schalotten, gewürfelt ☞ 150 ml Weißwein ☞ ½ Knoblauchzehe ☞ ½ Chilischote ☞ ½ l Geflügelfond ☞ 20 g schwarze Oliven ☞ 2 kleine reife Avocados ☞ 150 g kleine Ölsardinen ☞ ½ Limette, Schale und Saft ☞ 1 El Petersilie, fein gehackt ☞ etwas Rucola zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schalottenwürfel im Öl der Ölsardinen glasig anschwitzen, Reis zufügen und anschwitzen, bis der Reis glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, bis der gesamte Wein verkocht ist.

Geflügelfond erhitzen und den Reis damit ca. 1 cm hoch bedecken. Knoblauch und Chilischoten klein hacken und zum Reis geben.

Eine Avocado klein hacken, eine in Scheiben schneiden.

Risotto unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen, dabei nach und nach mit heißem Fond auffüllen. Nach etwa 17 Minuten die klein gehackte Avocado, die Hälfte der Sardinen (ebenfalls klein gehackt) und die in Scheiben geschnittenen Oliven unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Limettenschale und Limettensaft abschmecken, Petersilie unterziehen.

ANRICHTEN

Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Sardinen, Oliven und Avocadospalten garnieren. Noch ein paar marinierte Rucolablätter darüber streuen und servieren.

RISOTTO MIT SARDINEN UND AVOCADO

Von Christian Petz