

# RISOTTO MIT MAKRELE, RATATOUILLE UND RÄUCHERÖL

 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 aus  
der Mühle ☛ 4 mittelgroße Makrelenfilets (je ca. 120 g) ☛ ¼ gelber  
Paprika ☛ ¼ roter Paprika ☛ ½ Zucchini ☛ ⅓ Melanzani  
☛ 3 Tomaten ☛ Räucheröl zum Parfümieren

 VORBEREITUNG

Die Makrelenfilets halbieren und beidseitig leicht salzen. Die Filets zuerst auf der Haut braten, dann wenden und kurz auf der anderen Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

Für das Ratatouille Paprika, Zucchini und Melanzani in kleine Würfel schneiden, Tomaten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen, in Viertel schneiden, entkernen und würfeln. Paprika, Zucchini und Melanzani scharf in einer beschichteten Pfanne anbraten, die Tomatenwürfel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Ratatouille vom Herd nehmen und ziehen lassen, da die Tomaten noch etwas Saft abgeben.

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

 ZUBEREITUNG

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 er al dente (bissfest) ist. Bei Bedarf immer wieder mit etwas Gemüsesuppe auffüllen.

Die Butter und den Käse nach und nach dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.



 ANRICHTEN

Die Makrelenfilets für 3 Minuten bei 160° C ins Backrohr geben. Das Ratatouille erwärmen.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit zwei Esslöffeln Nockerln aus dem Ratatouille formen, auf dem Risotto platzieren, die halbierten Filets darüberlegen. Abschließend etwas Räucheröl über den Risotto träufeln.

# RISOTTO MIT BÄRLAUCH UND LACHS- FORELLE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

☞ 250 g Risottoreis ☞ 2 größere Jungzwiebeln ☞ 1 l Gemüsefond  
☞ ein Schuss Weißwein ☞ 60 g Grana Padano oder Parmesan,  
gerieben ☞ 40 g Butter ☞ 2-3 EL Olivenöl ☞ Salz und Pfeffer aus  
der Mühle ☞ 200 g Lachsforellenfilet

**Für das Bärlauchpesto:** ☞ 100 g Bärlauch ☞ 1/8 l Olivenöl ☞ Meer-  
salz ☞ 25 g Pinienkerne

## VORBEREITUNG

### **Bärlauchpesto:**

Bärlauch waschen und mit Meersalz, Olivenöl und den Pinienker-  
nen ca. 2 Stunden kühl marinieren. Danach mit dem Stabmixer zu  
einem feinen Pesto mixen.

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

## 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. Das Pesto, die  
Butter und den Parmesan beimengen. Unter Beigabe des Gemüse-  
fonds den Risotto fertigstellen, bis er eine leicht cremige Konsis-  
tenz erreicht hat. Die Lachsforellenfilets in kleinere Stücke schnei-  
den, mit Salz und Pfeffer würzen und glasig anbraten.

## ANRICHTEN

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten und die Lachsforellenstücke  
darauf legen.



Um das Geschmackserlebnis des Gerichts noch vielfältiger zu ma-  
chen, kann man zusätzlich noch ein Lachsforellentatar dazugeben.

## ZUBEREITUNG TATAR:

100 g Lachsforelle häuten und fein hacken, mit 50 g Salatgurke  
(klein gewürfelt) vermischen. Mit einem Schuss Zitronensaft, 2 EL  
Joghurt, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Schnittlauch und etwas Staub-  
zucker abschmecken. Danach eine Stunde im Kühlschrank ziehen  
lassen.

# RISOTTO MIT GEBRATENER HÜHNER- LEBER UND ERBSEN

## 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 aus der Mühle ☛ 200 g Hühnerleber ☛ etwas Butter zum Anbraten
- ☛ ein Schuss Portwein zum Ablöschen ☛ 100 g Tiefkühlerbsen
- ☛ ein kleiner Bund Majoran, abgezupft

## VORBEREITUNG

Risotto entsprechend dem Basisrezept zubereiten.

## 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. Bei Bedarf immer wieder mit etwas Gemüsesuppe auffüllen. Dann die Erbsen, die Butter und den Käse nach und nach dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Majoran vollenden.

Etwas Butter zerlassen, die Hühnerleber darin anbraten, mit Portwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ANRICHTEN

Risotto in tiefen Tellern anrichten, Hühnerleber darauf geben, mit frischem Majoran bestreuen.

