

Risoni-Nudeln mit Mairübe und Büffel-Mozzarella

Für 4 Personen

grobes Meersalz 4 Mairübchen

Für die Honig-Vinaigrette:

50 g Honig 20 ml weißer Holunderblütenessig 100 ml Traubenkernöl
Salz weißer Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g Büffelmilch-Mozzarella Olivenöl Salz
weißer Pfeffer 4 Schalotten 20 ml Balsamico
200 g Risoninudeln 600 ml Gemüsebrühe 6 Oliven
30 g Parmesan, frisch gerieben 1 Bund Brunnenkresse 8 Steinchampignons
1 TL eingel. Pfefferkörner Zucker

Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 2–3). Meersalz in einer Auflaufform verteilen.

Rübchen putzen, auf das Meersalz setzen und im Ofen ca. 45 Minuten zugedeckt garen, bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen für die Vinaigrette Honig, Essig und Traubenkernöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Mozzarella in 1 cm große Stücke zerpfeifen. Mit 2 EL Olivenöl und 1–2 Spitzer Honigvinaigrette, Salz und Pfeffer mischen und marinieren. Die noch warmen Rübchen abziehen. In 3 cm große, gleichmäßige Stücke zerteilen und mit Rest Tannenhonig-Vinaigrette marinieren.

Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen. 1 Prise Salz zugeben.

Risoninudeln zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Unter Rühren sacht aufkochen. Nudeln unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Oliven fein schneiden. Oliven und Parmesan zu den Nudeln geben, eventuell noch etwas Fond zugeben und alles zu einem cremigen Risotto verrühren.

Kresse abbrausen, trocken schütteln und verlesen. Etwas davon kleinhacken. Pilze putzen und würfeln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Pilze kurz darin anbraten.

Gebratene Pilze mit gehackter Kresse und Pfefferkörnern unter das Nudel-Risotto mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Tellern verteilen, Mairüben darauf setzen. Mozzarella auf den Rübchen verteilen, mit der Marinade und eventuell noch etwas Olivenöl beträufeln. Übrige Kresse grob schneiden und über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 16. Mai 2017