

# Ziegenkäse-Himbeer-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für den Risotto:**

175 g Risottoreis	75 g Ziegenfrischkäse	700 ml Kalbsfond
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	25 g Butter
50 ml trockener Weißwein	6 EL Himbeeressig	2 EL brauner Zucker
Rapsöl, Meersalz	Pfeffer	

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Schalotte abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen lassen. Die Schalotte zugeben und hellgelb dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten dünsten.

Den Himbeeressig und den Zucker in einen weiteren Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Wein zum Risotto geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Vom kochend heißen Fond immer eine Kelle dazugeben, sobald die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

Thymian abspülen, trocken schütteln und in heißem Öl anbraten. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frischkäse in Flöckchen teilen, dazugeben und unterheben.

Jenny Schwarz am 08. März 2017