

Süßer Risotto mit Trauben, Kaffee und Pinien-Kernen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

80 g Risottoreis	50 g Butter	1 EL Crème-fraîche
150 ml Apfelsaft	50 ml trockener Weißwein	Olivenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Trauben, Pinienkerne:

10 weiße, kernlose Trauben	1 Zitrone	50 g Butter
2 EL Pinienkerne	1 EL Honig	50 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ TL Instant-Kaffeepulver	Zimt	Salz

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. In einer Pfanne die Pinienkerne anrösten. Den Honig hinzugeben und etwas karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Die Weintrauben halbieren und zufügen. Kurz garen, vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Mit Zimt, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und einem Spitzer Zitronensaft abschmecken. In einem Topf den Risottoreis bei milder Hitze mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Anschließend den Apfelsaft zugießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 15 Minuten köcheln lassen. Dabei den Deckel nicht hochheben. Nach 15 Minuten vorsichtig umrühren. Wenn das Risotto sämig ist, die Butter und die Crème-fraîche unterrühren und mit Zucker abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Trauben und Pinienkerne dazugeben, mit etwas Zimt und wenigen Körnchen Kaffeepulver würzen und servieren.

Torsten Kluske am 13. Februar 2015