

# Apfel-Cidre-Risotto mit Rotkraut-Gelee, Rotkraut-Blatt

Für zwei Personen

## Für das Risotto:

100 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 roter Apfel
50 g Butter	4 EL saure Sahne	4 EL Mascarpone
50 ml Olivenöl	500 ml Cidre-/Apfelwein	1 L Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

## Für das Rotkrautblatt:

1 großes Rotkohlblatt	1 roter Apfel	2 getrocknete Feigen
100 g gemahlene Mandeln	4 Eier	500 ml Cidre-/Apfelwein
1 Stück Ingwer	150 g Mehl	1 L Rapsöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

## Für das Rotkrautgelee:

200 g Rotkraut	1 Zwiebel	1 Apfel
50 g Butter	100 ml Weißweinessig	500 ml Gemüsefond
100 ml Crema di Balsamico	50 g Bitter Schokolade	2 EL Zucker
1 Sternanis	5 Wachholderbeeren	2 Pakete Agar-Agar
Salz	Pfeffer	

**Für das Risotto:** Die Zwiebel abziehen, fein hacken und im Olivenöl und etwas Butter andünsten. Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Cidre ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach Gemüsefond dazu geben, sodass der Reis immer bedeckt ist. Apfel waschen, trockentupfen und ungeschält grob reiben und dazugeben. Wenn der Risottoreis einen ganz leichten Biss hat, saure Sahne und Mascarpone dazugeben. Mit dem Deckel abdecken und von der Platte nehmen. Nachgaren und vorm Anrichten mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wein erst spät zum Risotto geben, da es sonst zu lange dauert, bis der Reis weich wird.

**Für das Rotkrautblatt:** 2 Eier trennen und Eiweiße auffangen. Die anderen 2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mehl, Eigelbe und Cidre mischen, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse ziehen. Cidre-Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung Apfel waschen, trockentupfen und grob reiben. Ingwer schälen und auch reiben. Getrocknete Feigen fein würfeln und mit den Mandeln, Ingwer und Apfel vermischen.

Beim Rotkohlblatt den Strunk herausschneiden und das Blatt 1 Minute in heißem Wasser blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Füllung in das Rotkrautblatt geben. Blatt falten, im Cidre-Teig wälzen und 2 Minuten bei 170 Grad ausfrittieren.

**Für das Rotkrautgelee:** Zwiebel abziehen und grob würfeln. Rotkraut waschen, trockentupfen und grob schneiden. Zwiebel und Kraut mit Butter andünsten. Zucker kurz mitkaramellisieren. Apfel waschen, trockentupfen und in die Kraut- Zwiebel-Mischung reiben. Wachholderbeeren und Sternanis dazu geben und nach 5 Minuten wieder entfernen. Mit Weißweinessig ablöschen. Schokolade und Crema di Balsamico dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Alles durch ein Sieb geben und die Sauce in einer Pfanne auffangen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Agar-Agar beigegeben und eindicken lassen. Sauce in einen Spritzbeutel einfüllen und das Risotto damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Ackermann am 08. Januar 2020