

Risotto mit Brokkoli und Tomaten-Schaum

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	1 rote Zwiebel	50 g Butter
1 EL Crème-fraîche	1 EL Gruyère	25 g Parmesan
100 ml Weißwein	450 ml Gemüsesfond	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für den Brokkoli:

200 g Brokkoli	2 EL Butter	Zucker, Salz, Pfeffer
----------------	-------------	-----------------------

Für den Tomatenschaum:

50 g getr., eingel. Tomaten	1 Schalotte	200 ml Sahne
1 EL Crème Fraîche	1 TL Honig	2 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	1 Zweig Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne	10 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
------------------	---------------	-------------------

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einen Zweig fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel sowie Rosmarin hineingeben und kurz anschwitzen. Reis dazugeben und glasig andünsten. Übrigen Rosmarin- Zweig hinzufügen. Weißwein angießen und einkochen lassen. Fond schrittweise eingießen, bis der Reis gar ist. Gruyère und Parmesan reiben und zusammen mit Crème Fraîche unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin-Zweig vorm Servieren entfernen.

Für den Brokkoli:

Brokkoli waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Brokkoli darin anbraten. Nach 2 Minuten etwas Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomatenschaum:

Schalotte abziehen und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, fein pürieren und zusammen mit der Schalotte in Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne und Honig angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab kurz schaumig anschlagen und je nach Geschmack Crème Fraîche unterrühren.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten und über das Risotto streuen. Parmesan reiben und über das Gericht streuen. Basilikum abbrausen trockenwedeln, Blätter abzapfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Pehka am 23. Januar 2020