

Risoni, Portobello-Gorgonzola-Soße, Tomate, Bohnen-Taler

Für zwei Personen

Für die Risoni:

250 g Risoni	200 g Portobello	1 Schalotte
200 g Gorgonzola	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
2 Walnüsse	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Tomate:

1 Coeur-de-Boeuf Tomate	2 EL Honig	50 ml Weißweinessig
Salz	Pfeffer	

Für den Taler:

150 g weiße Bohnen	50 g Walnüsse	20 g Parmesan
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Risoni:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Risoni mit Wasser abspülen und in kochendes Wasser geben. Portobello Pilze putzen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach etwas Gorgonzola dazu geben und auch mit einkochen lassen.

Risoni abschütten, mit kaltem Wasser übergießen anschließend in die eingekochte Gorgonzolasauce geben und unterheben. Mit Walnüssen garnieren.

Für die Tomate:

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Etwas Weißweinessig mit Honig in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die Tomatenscheiben darin etwas ziehen lassen.

Für den Taler:

Bohnen abtropfen lassen und mit den Walnüssen in einem Mixer pürieren. Parmesan reiben und unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen backen. Das Weiße Bohnenmus ausstechen und noch mal kurz durch heiße Butter in einer Pfanne ziehen und kross werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 10. September 2020