

Lila-Möhren-Risotto, Möhrengrün-Pesto, Puten-Involtini

Für zwei Personen

Für das Möhren-Risotto:

100 g Risottoreis	2 violette Urmöhren	1 Möhre
1 Schalotte	10 g Butter	70 g Parmesan
400 ml Gemüsefond	75 ml trockener Weißwein	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

90 g Möhrengrün	1 Knoblauchzehe	75 g Pinienkerne
1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 TL getrockneter Oregano
2 TL getrocknetes Basilikum	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Puten-Involtini:

2 Putenschnitzel à 80 g	4 Scheiben Parmaschinken	50 g Mozzarella
1 Schalotte	2 EL Sahne	150 ml Gemüsefond
50 ml trockener Weißwein	1 EL Speisestärke	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Möhren-Risotto:

Den Fond in einen Topf geben und erwärmen. Urmöhren schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Reis hinzufügen, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und nach und nach den warmen Fond angießen. Nach ca. 10 Minuten die klein geschnittenen Möhren hinzugeben. Dann Risotto zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen und bei Bedarf etwas Fond angießen. Parmesan reiben. Risotto mit Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Möhre schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Möhrenstreifen zu einem Röschen aufdrehen und als Garnitur verwenden.

Für das Pesto:

Möhrengrün waschen und die Stiele entfernen. Knoblauch abziehen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. In einem hohen Gefäß Möhrengrün, Knoblauch, Pinienkerne, Kurkuma, Oregano, Basilikum und Olivenöl zu einem feinen Pesto mixen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Esslöffel Pesto für die Puten-Involtini zurückbehalten.

Für die Puten-Involtini:

Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Fleischklopfer plattieren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Putenfleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann eine Seite mit Pesto bestreichen, mit Parmaschinken und Mozzarella belegen und zu Rouladen aufrollen. Mit Zahnstochern gut verschließen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten. Dann die gehackte Schalotte in die Pfanne geben und alles mit Weißwein und Fond ablöschen. Sahne einrühren und aufkochen lassen. Involtini bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ggf. mit Speisestärke binden. Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Oelker am 13. Januar 2021