

Gorgonzola-Apfel-Risotto mit Walnüssen

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	75 g Gorgonzola	50 g weicher Ziegenkäse
60 g Parmesan	2 Schalotten	1 Zitrone
1 Apfel	1 Knoblauchzehe	60 g Walnusskerne
150 ml trockener Weißwein	350 ml Gemüesfond	30 g Butter
1 Bund Majoran	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für das Risotto zunächst die Brühe zum Kochen bringen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf mit etwas Butter erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin bei geringer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Dann den Risottoreis dazugeben und die Temperatur erhöhen. Den Reis unter ständigem Rühren leicht anbraten, bis er glasig ist. Dann mit Wein ablöschen und einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Sobald keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, eine Schöpfkelle Gemüesfond und eine Prise Salz dazugeben und das Risotto bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Immer, wenn die Flüssigkeit komplett verdampft ist, wieder eine Schöpfkelle Gemüesfond nachgießen. Das Risotto dabei ständig umrühren. Nach etwa 15 Minuten sollte das Risotto bissfest gegart sein. Während das Risotto köchelt den Gorgonzola und den Ziegenkäse würfeln und den Parmesan reiben. Anschließend eine Zitrone halbieren den Apfel entkernen, fein hacken und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Majoran-Blätter abzupfen und fein hacken. Dann den Topf mit dem Risotto von Herd nehmen und 30 Gramm Butter, den Parmesan, Gorgonzola und Ziegenkäse, sowie die gehackten Äpfel und den Majoran unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und ruhen lassen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Abschließend die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Thymianblättchen abzupfen. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Walnusskernen und dem Thymian garnieren.

Lars Putensen am 13. Januar 2015