

Zitronen-Risotto mit Feigen und Parma-Schinken

Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	50 g Grana Padano	200 g Risottoreis
2 Feigen	1 unbehandelte Zitrone	1 Zwiebel
20 g Pinienkerne	1 Bund Rosmarin	40 g Butter
500 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	Öl, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Pinienkerne darin anrösten. Den Käse reiben. Den Rosmarin abzupfen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln in dem heißen Topf andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und leicht anrösten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Bei kleiner Hitze immer wieder Gemüsefond dazugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Das Ganze wiederholen, bis der Reis gar ist. Danach die Zitronenschale und den -saft dazugeben. Nun die Pinienkerne, den Käse und den Rosmarin unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parma-Schinken klein schneiden. Zuletzt den Schinken unter das Risotto rühren. Eine Pfanne mit etwas Zucker erhitzen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Anschließend die Feigen in der Pfanne karamellisieren lassen. Das Zitronen-Risotto mit den karamellisierten Feigen und dem Parma-Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelius Wiegmann am 27. Januar 2014