Hokkaido-Risotto mit Ziegenkäse, Zwetschgen-Chutney

Für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	250 g Hokkaido	80 g Schalotten
20 g Butter	60 g Parmesan	90 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian	Olivenöl, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegen-Weichkäserolle	2 EL Honig	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

250 g Zwetschgen	75 g getrock. Pflaumen	125 g Schalotten
20 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Chilischote	125 ml Rotweinessig
10 g Senfkörner		
125 g Gelierzucker	7 g Salz	

Für die Krümel:

75 g geräuch. Schinkenwürfel	50 g Walnüsse
------------------------------	---------------

Für das Risotto: Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten abziehen. Schalotten und Hokkaidokürbis in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl im Topf glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz im Öl schwenken. Anschließend mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Teil des warmen Gemüsefonds und Thymian hinzufügen und bei mittlere Hitze köcheln lassen. Sobald sich die Flüssigkeit reduziert mit mehr Fond aufgießen. So lange, bis Reis noch leicht bissfest ist und eine cremige Konsistenz vorhanden ist.

Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Ziegenkäse: Ziegenweichkäserolle in 6 Stücke schneiden und in eine Auflaufform bzw.

ofenfeste Form legen. Pro Stück einen halben Teelöffel Honig drüber geben. Alles mit Olivenöl beträufeln. Mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen. 7 Minuten im Backofen mit Grillfunktion gratinieren, bis die Oberfläche des Käses anfängt braun zu werden.

Für das Chutney: Zwetschgen klein schneiden. Getrocknete Pflaumen, Ingwer und Chili in Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Alles zusammen mit Senfkörnern, Gelierzucker, Salz und Rotweinessig in einen Topf geben und aufkochen lassen. 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Für die Krümel: Walnüsse klein hacken und gemeinsam mit Schinkenwürfeln in einer Pfanne anbraten, bis Walnüsse goldbraun sind und der Schinken knusprig.

Risotto, Ziegenkäse und Chutney auf Teller anrichten. Anschließend Walnuss-Schinken-Topping darüber verteilen.

Melanie Seeber am 11. September 2025