

Johannisbeer-Risotto mit -Eis

Für 4 Personen

100 g Risottoreis	100 g Schokolade, weiß	800 g Johannisbeeren, rot
3 Blatt Gelatine	1 Zitrone	1 Orange
1 Vanilleschote	250 g Zucker	20 g Butter
300 ml Johannisbeersaft	700 ml Milch	50 ml Sahne

Die weiße Schokolade zum besseren Hobeln in das Gefrierfach legen. Die Gelatine für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Die Zitrone zusammen mit der Orange abreiben. 700 Gramm der Johannisbeeren mit 200 Gramm Zucker, dem Mark der halben Vanilleschote, dem Orangen- und Zitronenabrieb und dem Johannisbeersaft aufkochen. Das Ganze fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Johannisbeeren durch ein Sieb passieren, den Saft und das Püree auffangen. Die Gelatine gut ausdrücken, in dem Johannesbeersud auflösen und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen und vom Herd ziehen. Nun die Butter in einem Topf schmelzen und den Risottoreis darin anschwitzen. Die Milch nach und nach zugießen und den Reis bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten unter häufigem Rühren weich garen. Die Sahne schlagen. Die übrigen Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen und unter den Milchreis rühren. Anschließend das Risotto mit der Sahne verfeinern, auf den Tellern verteilen und je eine Kugel Sorbet darauf setzen. Abschließend die Schokolade aus dem Gefrierfach nehmen und über das Risotto hobeln und mit einigen Johannesbeeren garnieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2011