

Blumenkohl-Risotto mit Basilikum-Gelee

Für 4 Personen

140 g Risottoreis	2 EL Olivenöl	ca. 500 ml Gemüsebrühe
Salz, weißer Pfeffer	1 Kopf Blumenkohl	100 g reifer Parmesan
60 g kalte Butter		

Für die Trauben:

1 Schalotte	1 Blatt Kafirlimette	1 Sternanis
1 EL Rapsöl	1 Msp. Anapurna Curry	Salz, weißer Pfeffer
80 ml Portwein, weiß	300 ml Traubensaft	60 g helle große Rosinen

Für das Basilikumgelee:

30 g Basilikum	10 g Blattspinat	1 EL Pinienkerne
10 g Parmesan	150 g Gemüsebrühe	etwas Salz, Piment-d'Espelette
1 g Agar Agar		

Reis in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen, der Reis muss bedeckt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und 6 Minuten garen. Blumenkohl waschen, 200 g Blumenkohl fein hobeln, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Den gehobelten Blumenkohl zum Risotto geben und weitere 7 Minuten garen. Eventuell noch etwas Brühe dazugeben.

Für die Aron Trauben die Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Limettenblatt fein schneiden, den Sternanis mörsern. Schalotte in Rapsöl anschwitzen, Limettenblatt, Sternanis, Curry, Salz, Pfeffer und Portwein zugeben und ganz reduzieren lassen. Die Reduktion mit Traubensaft ablöschen, aufkochen, etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Rosinen gießen. Bis zum Anrichten in der Flüssigkeit aufbewahren.

Das Risotto vom Herd nehmen und fein geriebenen Parmesan und Aron Trauben unterheben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Für das Basilikumgelee Basilikumblätter und Blattspinat kurz blanchieren, im Mixer mit Pinienkerne, Parmesan und der Hälfte der Gemüsebrühe fein mixen, passieren und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Restliche Gemüsebrühe mit Agar Agar aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Zum Basilikumpüree geben und in ein flaches Gefäß 5 cm hoch einfüllen und 1 Stunde auskühlen lassen. 1 cm große Würfel schneiden.

Blumenkohlscheiben in 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten und auf einem Küchenpapier trocken legen.

Risotto auf dem Teller anrichten. Mit Blumenkohlscheiben, Aron Trauben, Basilikumgelee und Basilikumblättern garnieren. Etwas gehobelten Parmesan drüberstreuen.

Jörg Sackmann am 28. April 2015