Graupen-Risotto mit Schmortomaten und Schinken

Für 4 Personen

250 g Perlgraupen	1 weiße Zwiebel	400 ml Kalbsfond
50 g Parmesan	1 EL kalte Butter	16 reife Kirschtomaten
1 EL Rohrzucker	8 Scheiben Schinken	150 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	8 Blätter Salbei	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Backofen auf 140° Ober-Unterhitze vorheizen.
Kalbsfond erwärmen.
Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem breiten Topf mit Olivenöl sanft anschwitzen.
Graupen dazu geben, ebenfalls kurz anschwitzen, Lorbeerblatt dazugeben.
Mit 100 ml Weißwein ablöschen und einkochen lassen, dann nach und nach mit warmem Kalbsfond aufgießen, bis die Graupen al dente sind, mit Salz abschmecken.
Schinkenscheiben auf das Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten trocknen.
Parallel in einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen, etwas Olivenöl dazugeben, dann die Kirschtomaten und die Salbeiblätter und karamellisieren lassen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, reduzieren, mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.Graupen-Risotto vom Herd nehmen, geriebenen Parmesan und eine Nocke kalte Butter einrühren und auf flachen Tellern anrichten, Schmortomaten und getrockneten Schinken auf das Risotto geben.

Björn Freitag am 03. Juli 2022