

Kartoffel-Risotto

Für zwei Personen

2 festk. Kartoffeln	30 g Pecorino	300 ml Sahne
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Blech legen.

100 ml Kartoffelwasser auffangen und beiseite stellen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sahne in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren und Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben. Die reduzierte Sahne durch ein Sieb passieren. Die Kartoffelwürfel und das Kartoffelwasser dazugeben und köcheln lassen. Die Kartoffel-Sahne-Mischung vom Herd nehmen, Pecorino auf einer Vierkantreibe reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jörg Knör am 06. November 2017