

Süßer Birnen-Risotto mit Chili-Schoko-Soße und Früchten

Für zwei Personen

Für den Birnenrisotto:

200 g Risottoreis	3 Birnen	100 ml Prosecco
200 ml Birnennektar	$\frac{1}{2}$ TL Zimt, gemahlen	3 EL Zucker
40 g Butter	Salz	

Für die Chili-Schoko-Sauce:

100 ml Milch	100 ml Sahne	3 EL Kakaopulver
1 TL Schokopuddingpulver	2 EL Zucker	1 Chilischote

Für die Früchte:

1 Banane	1 Kiwi	60 g rote Weintrauben
60 g Himbeeren	20 ml Orangenlikör	

Für den Birnenrisotto Butter in einem Topf erwärmen. Birnen schälen und würfeln. Einen Teil der Birnenwürfel in der heißen Butter etwas andünsten, Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit einer Prise Salz würzen und anschließend mit Prosecco ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Nach und nach mit Birnennektar aufgießen, dabei regelmäßig umrühren. Etwa 8 Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Birnenstücke hinzugeben. Mit Zucker und Zimt abschmecken und weich dünsten.

Für die Sauce Kakaopulver, Zucker, Milch und Sahne vermengen und aufkochen lassen. Schokopuddingpulver separat mit etwas Milch glattrühren und zum Binden in die heiße Schokoladensauce geben. Unter Rühren etwa 2 Minuten weiterkochen. Die Chilischote halbieren und kleinhacken. Je nach Geschmack feingehackten Chili zur Sauce geben.

Für die marinierten Früchte Banane und Kiwi in kleine Stücke schneiden. Trauben waschen, trocknen und vom Stiel zupfen. Himbeeren waschen, trocknen und mit Banane, Kiwi und Trauben vermengen. Die Früchte mit Likör marinieren.

Den süßen Birnenrisotto mit Chili-Schoko-Sauce und marinierten Früchten auf Tellern anrichten. Früchte in eine Schüssel geben und servieren.

Brigitte Greineder am 13. Juli 2016