

# Risotto mit Blumenkohl, Frankfurter-Kräuter-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

200 g Risottoreis	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Reggiano	100 g Butter	50 g Schmand
1,5 L Gemüsefond	200 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bd. Frankfurter Grüne Sauce
Kräuter	Salz	

**Für die Blumenkohlröschen:**

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl

**Für die Kräutermayonnaise:**

$\frac{1}{2}$ Bd. Frankfurter Grüne Sauce	Kräuter	1 Zitrone
1 Ei	50 g Schmand	2 TL Dijon-Senf
weißer Balsamicoessig	200 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Risotto:**

Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und glasig andünsten. Reis hinzugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Risotto rühren, mit Fond auffüllen und wieder einreduzieren lassen. Nach und nach den Fond unterrühren, bis der Reis die perfekte Konsistenz erreicht hat.

Frankfurter Grüne Sauce Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und diese fein hacken. Reggiano reiben.

Risotto mit Salz, Butter, Schmand und Reggiano abschmecken und gehackte Kräuter unterheben.

**Für die Blumenkohlröschen:**

Meersalz, zum Würzen Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und in einer Pfanne bei sehr geringer Hitze 25 Minuten goldbraun rösten. Mit feinem Meersalz abschmecken.

**Für die Kräutermayonnaise:**

Frankfurter Grüne Sauce Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und diese mit einem Pürierstab mixen.

Ei in einen hohen, sehr schmalen Becher geben, dann Rapsöl und Senf hinzugeben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, einschalten und mixen. Stabmixer langsam nach oben ziehen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken. Kräuter hinzugeben und vermengen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Schmand abschmecken und in eine Spritzflasche füllen.

Das Risotto in einer Schale anrichten und mit Blumenkohlröschen, Kräutermayonnaise und Kräutern servieren.

Verena Wendring am 07. Juli 2021