

# Erbsen-Minz-Risotto, Erbsen-Mousse, Ziegenkäse-Bonbon

## Für zwei Personen

### Für den Risotto:

200 g Risotto	150 g Erbsen	2 Frühlingszwiebeln
1 frischen Knoblauch mit Grün	50 g Parmesan	50 g Butter
700 ml Gemüsefond	150 ml trockener Weißwein	2 Zweige Minze
Olivensöl	Salz	Pfeffer

### Für das Ziegenkäse-Bonbon:

100 g Ziegenfrischkäse	2 Blätter Filoteig	2 Zweige Thymian
Honig	Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Erbsenmousse:

100 g Erbsen	50 g Butter	50 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne	30 g Parmesan	1 Zweig Minze
------------------	---------------	---------------

## Für den Risotto:

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, dabei den grünen Teil der Zwiebel erstmal beiseitestellen. Grün vom Knoblauch abtrennen, waschen und auch in feine Ringe schneiden. Gemüsefond in einem Topf zum Sieden bringen. Danach Erbsen in einem Sieb mit heißem Fond übergießen und abtropfen lassen. Fond auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. In einem Topf etwas Olivensöl erhitzen und darin Frühlingszwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Risotto hinzugeben und mit dünsten, nach etwa 2-3 Minuten mit Weißwein ablöschen. Immer wieder rühren bis der Weißwein verdampft ist, dann immer wieder Fond hinzugeben bis der Risotto bissfest gegart und schlotzig ist. Parmesan reiben. Grün der Frühlingszwiebeln, Erbsen, Parmesan und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Minze hinzugeben.

## Für das Ziegenkäse-Bonbon:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Zweigen zupfen. Ziegenfrischkäse mit Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf schmelzen. Filoteigblätter ausbreiten und mit Butter bestreichen. In 4 gleichgroße quadratische Stücke zerteilen und jeweils zu zweien aufeinanderlegen.

Ziegenfrischkäsemasse auf das untere Ende des Quadrats geben und nach Belieben mit Honig beträufeln. Teig nach oben hin aufrollen. Enden so zusammendrücken, dass es nach einem Bonbon aussieht. Bonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Butter bestreichen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken.

## Für die Erbsenmousse:

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Erbsen dazugeben und andünsten. Mit Fond ablöschen und weitergaren bis sie weich sind. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebenem Muskat würzen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen und abschließend durch ein Sieb streichen.

## Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan reiben. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, garnieren und servieren.

Alexander Fritz am 23. März 2022