

Sellerie-Risotto mit Rotwein-Birne und Sellerie-Stroh

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	100 g Knollensellerie	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	40 g Butterschmalz	40 g Parmesan
300 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	3 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Birne:

2 reife Birnen	300 ml trockener Rotwein	2 Nelken
1 Prise Zimt		

Für das Selleriestroh:

50 g Knollensellerie	Öl	Salz
----------------------	----	------

Für das Risotto:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Parmesan fein hobeln, etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen. Sellerie putzen, schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einem Topf zerlassen.

Schalotten, Knoblauch und Risottoreis darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist. Fond angießen, Selleriewürfel dazugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten garen, sodass der Reis am Ende noch Biss hat. Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Risotto mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Für die Rotwein-Birne:

Birnen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Rotwein in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Birnen, Nelken und Zimt hineingeben und bei geringer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Birnen aus dem Topf nehmen und in Spalten schneiden. Ein paar Spalten in feine Würfel schneiden.

Für das Selleriestroh:

Sellerie putzen, schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Sellerie blanchieren, abgießen und trockentupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Sellerie darin knusprig und goldgelb frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz würzen. Das Risotto auf einem Teller in einem Servierring anrichten und die Birnen an den Rand des Tellers legen. Auf dem Risotto die kleinen Birnenwürfelchen und das Selleriestroh anrichten und servieren.

Eli John am 01. November 2023