

Risotto, Auberginen-Pakoras, Walnüssen, Zitronen-Öl

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ kleine Birne
1 Stangensellerie	1 Bund Rucola	1 kleine Zwiebel
100 g Gorgonzola dolce	40 g Parmesan	50 g Mascarpone
20 g Butter	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian	Salz	Pfeffer

Für die Pakoras:

1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ TL Garam Marsala	1/4TL gemahl. Kreuzkümmel
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{4}$ TL Piment d'Espelette	30 g geröst. Kichererbsenmehl
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Öl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	1 EL Butter	1 EL Honig
$\frac{1}{4}$ TL Piment d'Espelette		

Für das Zitronen-Öl:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	4 EL Olivenöl	Salz
-------------------------	---------------	------

Für die Garnitur:

Rucola, s.o.	1 Zitrone, Abrieb	4 EL Crème-fraîche
--------------	-------------------	--------------------

Für das Risotto: Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Apfel und Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Stangensellerie putzen und würfeln. Zitronenthymian hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Apfel und Sellerie weich dünsten.

Birne, Zitronenthymian und Reis hinzufügen und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Fond in einem Topf erhitzen und kellenweise hinzufügen bis der Reis weich ist, aber noch Biss hat.

Parmesan reiben und mit Gorgonzola und Mascarpone zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola in Streifen schneiden und 4 EL unter das Risotto heben. Rest als Garnitur verwenden.

Für die Pakoras: Öl in einem Topf erhitzen.

Kichererbsenmehl, Mehl, Backpulver und die Gewürze mit 150 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Aubergine in dünne Scheiben schneiden, salzen und durch den Teig ziehen. In heißem Öl knusprig ausbacken.

Für die Walnüsse: Butter in der Pfanne leicht bräunen und Honig dazugeben. Wenn er sich aufgelöst hat, Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen.

Auf einem Backpapier auskühlen lassen und mit Piment d'Espelette würzen.

Für das Zitronen-Öl: Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Öl mit Zitronensaft und Zesten mischen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Rucola (s.o.) in feine Streifen schneiden und Zitronenschale abreiben.

Risotto auf Teller anrichten und mit Crème fraîche und Rucola garnieren.

Aubergine daneben geben und mit Walnüssen bestreuen. Alles mit dem Zitronen-Öl beträufeln und mit Zitronenschale bestreuen.

Elke Lickteig am 05. Juni 2024