

# Tomaten-Risotto mit Ofentomaten, Parmesan-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

100 g Risottoreis	2 große rote Rispentomaten	60 g getrock. Öl-Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan
25 g Butter	50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsesfond
2 EL Agavendicksaft	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Olivenöl
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Parmesansauce:

1 Zitrone, Abrieb	50 g Parmesan	120 ml Milch
40 ml Sahne	1 Msp. Lecithin	1 Prise Salz

### Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum	150 ml neutrales Öl
------------------	---------------------

### Für die Ofentomaten:

6 gelbe Cherry-Rispentomaten	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
1 EL Puderzucker	1 Prise Salz	Pfeffer

### Für die Oliven:

10 schwarze Oliven	1 Ei	1 EL Mehl
1 EL Stärke	3 EL Pankomehl	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	1 Prise Salz	Pflanzenöl

### Für die Garnitur:

1 Zweig roter Basilikum	1 Zweig grüner Basilikum
-------------------------	--------------------------

## Für das Risotto:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Parmesan reiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, andrücken und beides in Olivenöl in einem Topf anschwitzen.

Reis hinzugeben und kurz andünsten. Danach Tomatenmark hinzugeben und mit anschwitzen. Braunen Zucker ergänzen und kurz karamellisieren.

Anschließend mit Weißwein ablöschen, Kräuter im Ganzen dazugeben.

Nach und nach Gemüsesfond angießen und gelegentlich umrühren.

Getrocknete Tomaten fein hacken, Rispentomaten fein würfeln. Zuerst die getrockneten Tomaten hinzugeben, etwas später die frischen. Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Olivenöl abschmecken.

## Für die Parmesansauce:

Lecithin, Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Alles glatrühren und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Dann in Sahnesiphon füllen, eine Patrone auf die Flasche schrauben und kräftig schütteln. Sollte der Schaum am Anfang noch etwas flüssig sein, den Siphon solange schütteln, bis ein schöner Schaum entsteht.

## Für das Basilikum-Öl:

Basilikum und Öl zusammen pürieren. In einem Topf einmal aufkochen lassen und Flüssigkeit durch ein feines Passiertuch geben. Grünes Öl auffangen.

## Für die Ofentomaten:

Tomaten in ofenfeste Form geben und mit etwas Olivenöl übergießen. Mit Gewürzen und Puder-

zucker bestreuen. Knoblauch leicht andrücken und dazugeben. Im Ofen ca. 15 Minuten garen.

**Für die Oliven:**

Öl in einem Topf erhitzen. Mehl und Stärke mit Salz und Paprikapulver mischen. Ei in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Pankomehl mit den Chiliflocken mischen. Oliven zuerst in Mehlmischung, dann in Ei und danach in Panko wenden. Oliven in heißem Öl goldbraun frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Basilikumblätter als Garnitur verwenden.

Annelie Posselt am 13. August 2024