

Pinienkern-Frühlingszwiebel-Risotto mit Pesto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Arborio-Risottoreis	2 Frühlingszwiebeln	25 g eingel. Öl-Tomaten
1 Schalotte	20 g Parmesan	50 g kalte Butter
400 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	50 g Pinienkerne
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig krause Petersilie	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

50 g Basilikum	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

2 Kräuterseitlinge	1 Zitrone, Frucht	2 Eier
Butterschmalz	400 g Pankomehl	5 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei milder Hitze unter ständigem Rühren einkochen lassen. So viel heißen Gemüsefond dazugeben, dass der Reis gerade bedeckt ist. So lange wiederholen bis der Fond aufgebraucht ist und der Reis fast gar ist.

Frühlingszwiebeln putzen, in 0,5 cm dicke Ringe schneiden und in einem Topf in kochendem Salzwasser 2 Minuten bissfest blanchieren, dann kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die eingelegten Tomaten mit Küchenkrepp abtupfen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Pinienkerne kurz in der Pfanne rösten und 1 EL für das Pesto zur Seite stellen. Kräuter hacken. Parmesan fein reiben und mit den Tomaten und der kalten Butter unter den Risotto mischen. Pinienkerne, Frühlingszwiebeln und die gehackten Kräuter untermischen. Risotto mit Salz abschmecken.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen. 1 EL Pinienkerne von oben mit dem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren. Parmesan reiben, unterrühren und alles nochmals aufmixen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Panierstraße aufbauen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterseitlinge erst im Mehl wenden, danach durch die Ei-Mischung ziehen und im Pankomehl wälzen.

Panierte Kräuterseitlinge in reichlich Butterschmalz in einer Pfanne goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zitrone vierteln und dazu servieren.

Olga Held am 25. September 2024