

Süßer Cashew-Risotto, Rhabarber-Kompott, Cashewkerne

Für zwei Personen

Für das Cashewmus:

150 g Cashewkerne Sahne Pflanzenöl

Für das Kompott:

5 Stangen Rhabarber 1 Orange, Abrieb, Saft 1 Zitrone, Abrieb, Saft
150 g Zucker Stärke

Für den Risotto:

150 g Risottoreis 50-100 g Ricotta 125 ml Milch
125 ml Sahne 2 EL Butter 1-2 EL Cashewmus
Sherry Honig 1 Prise Salz

Für die Kerne: 50 g Cashewkerne

Für die Erbsen: 50 g TK-Erbsen Salz

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb

Für das Cashewmus:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Cashewkerne auf ein Backblech geben und im Ofen rösten. Dann kurz abkühlen lassen und mit etwas Sahne und Öl zu einem Mus mixen. Für das Risotto verwenden.

Für das Kompott:

Rhabarber schälen, ggf. von Fasern befreien und in Stücke schneiden.

Rhabarberstücke mit Zucker bestreuen und etwas ziehen lassen.

2-3 EL Wasser mit Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann den Rhabarber zugeben und in 10-15 Minuten weich werden lassen. Am Ende Orangensaft, Orangenabrieb, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Für den Risotto:

Butter in einer Pfanne schmelzen und Risottoreis für 2-3 Minuten anrösten, bis er glasig wird. Nach und nach die Milch und Sahne hinzufügen, dabei ständig rühren und warten, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wurde, bevor mehr hinzugefügt wird. Risotto 18-20 Minuten garen.

In den letzten 5 Minuten der Kochzeit Risotto mit Cashewmus, Sherry, Honig und wenig Salz abschmecken. Zum Schluss Ricotta einrühren, damit der Risotto schön cremig wird.

Für die Kerne:

Cashewkerne anrösten, bis sie goldbraun sind. Einen Teil der Kerne unter das Risotto heben, einen Teil als Garnitur nutzen.

Für die Erbsen:

Erbsen zu einer feinen Masse pürieren. Leicht salzen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech dünn austreichen. Im heißen Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Lea Thomssen am 24. April 2025