

Trüffel-Risotto mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für das Trüffel-Risotto:

200 g Risotto-Reis	10 g schwarzer Trüffel	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 ml Sahne	20 g Parmesan
600 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein	1 Spritzer Trüffelöl
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan	1 EL Speisestärke	1 EL süßes Paprikapulver
----------------	-------------------	--------------------------

Für den Rucola Salat:

1 Bund Rucola	60 g Pinienkerne	1 EL Honig
3 EL Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Trüffel-Risotto:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig andünsten. Reis dazugeben, kräftig durchrühren und anschmoren.

Mit Wein ablöschen, dann Fond angießen bis der Reis komplett bedeckt ist. Immer wieder rühren bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Abwechselnd den Fond und Sahne nachgießen bis der Reis gar, aber noch bissfest ist.

Parmesan reiben, Trüffel hobeln. Nach ca. 20 Minuten Trüffel, Trüffelöl und 4 Esslöffel Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Anrichten noch etwas Trüffel über das Risotto hobeln.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben und mit Speisestärke und Paprikapulver mischen. Käse mithilfe von zwei Löffeln als kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Löffel flach drücken.

Im vorgeheizten Ofen für 4-6 Minuten goldbraun backen, dann auskühlen lassen.

Für den Rucola Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Essig, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Rucola geben und gut vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf den Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Katheiningner am 27. Oktober 2020