

Petersilien-Spinat-Risotto mit Chorizo, Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	100 g frischer Babyspinat	100 g zarte TK-Erbsen
2 Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 Zitrone	2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan
100 g Butter	500 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein
20 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Chorizo-Paprika-Gemüse:

2 rote Paprikaschoten	100 g Chorizo-Wurst im Ring	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver		

Für die Kapern:

2 EL Kapern in Essiglake	Pflanzenfett
--------------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 Salbeiblatt	1 Rote Bete Blatt	Salz
---------------	-------------------	------

Für das Risotto:

Den Hühnerfond aufkochen und warm stellen. Das Grüne von den Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Babyspinat kurz in einer heißen Pfanne erhitzen und beides in ein hohes Gefäß geben, etwas Zitronensaft dazu und zur Seite stellen.

50 g Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln und den Knoblauch bei wenig Hitze andünsten. Risottoreis dazugeben und solange umrühren bis alle Reiskörner mit Butter benetzt sind. Reis mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen bis der Wein verdampft ist.

Nun den heißen Fond nach und nach angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und ständig umrühren. Leicht weiter köcheln lassen, nicht sprudelnd. Nach ca. 14 Minuten die Tiefkühlerbsen dazugeben und weiter köcheln lassen, bis der Reis noch Biss hat.

In der Zwischenzeit Petersilien-Spinatmischung mit Crème fraîche im Mixer pürieren. Parmesan fein reiben. Petersilien-Spinat-Mischung und den Parmesan, sowie die restliche Butter unter das ruhende, aber noch heiße Risotto heben, Limettenabrieb dazugeben, mit Salz und Pfeffer wrüzen und umrühren.

Für das Chorizo-Paprika-Gemüse:

Chorizo erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.

Von der Paprika die Haut abschälen, Kerngehäuse entfernen und die Paprika in schmale Streifen schneiden. Chorizowürfel in einer Pfanne anbraten und wenn sie Farbe bekommen, geräuchertes Paprikapulver, Thymian und die Paprikastreifen dazugeben und kurz mitbraten.

Für die Kapern:

Kapern auf Küchenpapier trocknen. Öl im Topf auf 160 Grad erhitzen.

Kapern in das heiße Öl geben und Kapern gerade so lange frittieren, dass alle Kapern aufgeplatzt sind.

Für die Garnitur:

Salbei in Öl der Kapern frittieren und salzen. Rote Bete Blatt als Garnitur verwenden.

Cordula Pollok am 09. November 2022