

Risotto mit Knollensellerie

1 Sellerie-Knolle	200 g Risotto-Reis	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1/2 Bund Thymian
250 ml Weißwein, trocken	750 ml Gemüsebrühe, heiß	1 Zitrone
50 g Oliven, schwarz	80 g Parmesan, gerieben	80 g Butter, kalt
100 g Pinienkerne	150 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Knollensellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, 30 Sekunden in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser kochen, herausnehmen, kurz mit fließend kaltem Wasser abbrausen und gut in einem Sieb abtropfen und ausdampfen lassen.

Die Gemüsebrühe in einem Topf auf dem Herd aufkochen lassen, 4 bis 5 Zweige Thymian und eine eingeschnittene Chilischote hineingeben und den Herd zum Warmhalten der Brühe auf die kleinste Stufe stellen.

Vom restlichen Thymian die Blättchen von den Zweigen zupfen und beiseite stellen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit einem Schuss Olivenöl und der ange-drückten Knoblauchzehe in einem großen Topf auf dem Herd glasig anschwitzen.

Den Risottoreis zugeben, kurz mit anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und 5 Minuten quellen lassen.

Anschließend den Deckel entfernen, den Reis mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber durch-rühren und den Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze zurück auf den Herd stellen.

Jetzt nach und nach etwas heiße Gemüsebrühe einrühren, zwischendurch immer wieder vorsich-tig umrühren, weiter köcheln lassen, wieder etwas Brühe einrühren usw., bis das Risotto nach knapp 20 Minuten langsam gar geköchelt ist.

Die Oliven grob hacken und zusammen mit den kalten Butterflocken und fein geriebenem Par-mesan unterrühren, bis das Risotto schön cremig ist.

Anschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie dem Abrieb einer Zitrone und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die vorbereiteten Selleriewürfel mit dem restlichen Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfan-ne ringsum goldgelb anbraten, die Pinienkerne zugeben und mitbraten, bis beides gemeinsam goldbraun geröstet ist. Zuletzt die gezupften Thymianblättchen unterschwenken, mit Salz ab-schmecken und vom Herd nehmen.

Das cremige Risotto auf tiefen Tellern anrichten, das Sellerie- Pinienkern-Topping gleichmäßig darauf verteilen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024