

# Rucola-Risotto mit frittiertem Ei

## Für 4 Personen

### Für das Risotto:

1 Bund Rucola	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
80 ml trockener Wermut	80 ml trockener Weißwein	800 ml Gemüsebrühe
150 g Parmesan	1 EL kalte Butter	50 g Ricotta
Salz	Pfeffer	2 EL Zitronen-Olivenöl

### Für die Eier:

300 ml Pflanzenöl	4 frische Eier	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	---------------

Für den Risotto Rucola abspülen, trockenschleudern, grob zerzupfen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos andünsten.

Den Reis zugeben und anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem Topf aufkochen.

Nach und nach etwas heiße Brühe zum Reis gießen und unter Rühren einkochen lassen.

Parmesan fein reiben.

Sobald der Reis gar ist, aber noch guten Biss hat, die kalte Butter und 2/3 vom Parmesan unterrühren und den Risotto cremig binden.

Zum Schluss Ricotta und Rucola untermengen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier in einem Topf Pflanzenöl auf 180 Grad erhitzen.

Ein Ei in eine Kelle schlagen und vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Ca. 30 Sekunden frittieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Auf die gleiche Weise die weiteren Eier zubereiten.

Die frittierten Eier mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Parmesan und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Jeweils ein Ei mittig daraufsetzen, mit Zitronen-Olivenöl beträufeln und servieren.

Christian Henze am 23. Juli 2019