

# Risotto mit Walnüssen, Birne und Gorgonzola

## Für 4 Personen

20 g Walnusskerne	100 g Knollensellerie	1 Birne (fest, knackig)
800 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
250 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt
60 g Butter	1 EL Honig	100 ml Birnensaft
1 Bio-Orange	Salz	Pfeffer
50 g Parmesan	100 g Gorgonzola	2 TL Kakao-Pulver

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend abkühlen lassen.

Sellerie schälen, waschen und in feine, ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Birne abwaschen, evtl. schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in 5 mm große Würfel schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, die geschnittene Schalotte darin anschwitzen, Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt hinzugeben.

Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Dann nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte stets leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Unter ständigem Rühren den Reis leicht köchelnd ca. 20 Minuten bissfest garen.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und Sellerie- und Birnenwürfel darin anbraten.

Honig hinzugeben und leicht goldbraun karamellisieren lassen. Mit Birnensaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale direkt in die Pfanne zu den Birnen reiben und untermischen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan fein reiben und den Gorgonzola in grobe Stücke schneiden.

Sobald das Risotto bissfest ist, den Topf vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt entfernen und nach und nach Gorgonzola, Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren, bis eine schön cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Teller verteilen und leicht verstreichen. Die Birnen- und Selleriewürfel auf dem Risotto verteilen. Die Walnüsse mit der Hand über dem Risotto gleichmäßig zerbröseln.

Mit einem Teesieb das Kakaopulver über den Teller sieben und alles servieren.

Daniele Corona am 13. Oktober 2023