

Mangold-Risotto mit frittierten Ziegenkäse-Talern

Für 2 Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	120 g Mangold	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesankäse	1-2 EL Butter
100 ml Weißwein, trocken	500 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl
4 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer	

Für die Ziegenkäsetaler:

2 Scheiben Ziegenkäserolle	1 EL Haselnussblättchen	3 EL Paniermehl
1 Ei	2 EL Olivenöl	200 ml Öl

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis zugeben und kurz mit andünsten. Mit dem Wein ablöschen und die Hälfte des Gemüsefonds zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt circa 20 Minuten garen. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, den restlichen Fond nach und nach angießen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen den Mangold waschen, putzen, die Blätter längs vierteln und quer in Streifen schneiden. Den Parmesan reiben. Den Mangold mit dem Parmesan und einem Esslöffel Butter zum Risotto geben und fünf Minuten weitergaren. Für die Ziegenkäsetaler die Haselnussblättchen mit dem Paniermehl in einem tiefen Teller mischen. Das Ei in einem weiteren tiefen Teller verquirlen. Den Ziegenkäse in Taler schneiden und nacheinander in Mehl, Ei und zuletzt in der Bröselmischung wenden. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Den Ziegenkäse darin rundherum zwei bis drei Minuten hellbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Salbeiblättchen darin kurz frittieren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Ziegenfrischkäsetaler auf dem Risotto anrichten mit frittiertem Salbei garnieren und servieren.

Horst Lichter am 19. September 2014