

# Weißes Tomaten-Risotto mit Mini-Büffel-Mozzarella

## Für zwei Personen

200g Risottoreis	2 Tomaten	1 Bund Frühlingslauch
8 getrock. Öl-Tomatenfilets	8 halbgetrock. Ofentomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Peperoncini	1 EL Butter
40 g Parmesan	12 Mini-Büffelmozzarella	500 ml klarer Tomatenfond
200 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Tomatenfond und Geflügelfond in einem Topf aufkochen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Risotto mit dem heißen Tomatenfond (von oben) bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist.

Frühlingslauch putzen, Strunk entfernen, und schräg in Scheiben schneiden und diese die letzten 5 Minuten im Risotto mitkochen lassen.

Getrocknete Tomatenfilets und Ofentomaten in Scheiben schneiden.

Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein schneiden. Risotto vom Herd nehmen und Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Meersalz, Pfeffer und Butter zugeben. Parmesan reiben und dazugeben. Peperoncini der Länge nach aufschneiden, fein hacken und je nach Geschmack dazugeben.

Jeweils 3 Mini-Büffelmozzarella auf das Risotto setzen und mit Estragonspitzen ausgarnieren. Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. März 2020