Risoni im Gorgonzola-Schaum mit Zwiebeln, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Risoni:

100 g Risoni	Salz	

Für die Tomaten:

2 Coeur-de-Boeuf Tomaten	1 Bio-Orange, Schale	1 Prise brauner Zucker
Salz		

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	4 EL Weißweinessig	2 EL Zucker
1 Prise Salz		

Für den Schaum:

100 g Gorgonzola	2 Schalotten	200 ml Fleischfond
100 ml Weißwein	1 TL mittelscharfer Senf	1 Lorbeerblatt
1 EL brauner Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Risoni:
Die Risoni in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen.
Für die Tomaten:
Tomaten waschen und im Ganzen in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Herausnehmen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch auf ein Ofengitter mit Backpapier legen.
Mit Salz, Orangenzeste und Zucker bestreuen und im Ofen bei 130 Grad Heißluft 15 bis 20 Minuten trocknen.
Bei den Orangen unbedingt auf Bioqualität achten.
Den Ofen zwischendurch ein paar Mal öffnen, damit die Feuchtigkeit bei den Tomaten entweichen kann.
Für die Zwiebeln:
Zwiebeln abziehen, in halbe Ringe schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Wasser, Weißweinessig, Zucker und Salz etwa 8 Minuten kochen.
Für den Schaum:
Schalotten abziehen, kleinschneiden, in Öl anschwitzen und Gorgonzola, Feischfond, Weißwein, Senf und Lorbeerblatt dazugeben. Dabei nur leicht köcheln lassen. Anschließend passieren. Im Mixer pürieren und die Hälfte der Sauce mit den gekochten Risoni warm ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rest von der Sauce mit dem Pürierstab mixen und den Schaum auf das Gericht geben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 10. September 2020