

# Perlgraupen-Risotto mit gefüllten Zucchini-Blüten

## Für vier Portionen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
0,1 g Safran, Fäden	200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein
700 ml Gemüsefond	2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan
4 Stiele Petersilie, glatt	50 g Tomaten, getrocknet	50 g Oliven, schwarz
100 g Fetakäse	1 Brötchen, altbacken	30 g Butter
1 Ei (Gr. M)	8 Zucchini Blüten	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	Salz, Pfeffer, Chili	

Für das Perlgraupen-Risotto die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, die Safranfäden und die Perlgraupen darin anschwitzen, ohne dass sie braun werden. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Den Gemüsefond erhitzen und nach und nach den Perlgraupen hinzufügen. Etwa 30 Minuten garen und dabei gelegentlich rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, und Chili abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Kurz vor dem Servieren den frisch geriebenen Parmesan und die Crème-fraîche unterrühren. Die Petersilie hacken und untermischen. Für die Füllung der Zucchini Blüten die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Feta fein hacken. Das Brötchen klein würfeln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin knusprig braten. Anschließend mit dem Feta, den Tomaten und den Oliven in eine Schüssel geben. Das Ei trennen und das Eigelb hinzufügen, mit Salz, Pfeffer sowie Chili abschmecken und verrühren. Die Zucchini Blüten waschen, trocken tupfen und den Blütenstempel in der Mitte der Blüte entfernen. Jeweils einen Esslöffel der Füllung in die Zucchini Blüten geben und die Blütenblätter um die Füllung legen, so dass diese gut verschlossen sind. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini Blüten darin mit den Kräuterzweigen und einer halbierten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Perlgraupen-Risotto auf tiefen Tellern mit jeweils zwei Zucchini Blüten anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. August 2012