

Safran-Risotto mit Rosenkohl-Blättern und Dukkah

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
20 g kalte Butter	20 g Parmesan	600 ml Gemüsefond
10 g Safranfäden	Chilisalز	Salz

Für den Rosenkohl mit Dukkah:

1 Handvoll Rosenkohl	Dukkah	Butter, Salz
----------------------	--------	--------------

Für das Risotto:

Die Safranfäden ca. 15 bis 20 Minuten vor der Verarbeitung in 2 Esslöffel warmem Wasser einweichen.

Risottoreis waschen, kurz abtropfen lassen, dann den Reis in einen Topf geben und mit Fond aufgießen. Safran hinzugeben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer mitsamt der Schale ebenfalls reiben. Knoblauch und Ingwer zum Reis in den Topf geben, dann alles einmal aufkochen lassen und umrühren. Backpapier auf die Größe des Topfes zuschneiden und hineinlegen. Temperatur herunterschalten und Risotto knapp unter dem Siedepunkt ca. 20 Minuten garen, bis das Risotto schön cremig ist, die Reiskörner aber noch einen leichten Biss haben.

Butter unter das Risotto rühren. Parmesan reiben. Risotto vom Herd nehmen und 1 Esslöffel Parmesan unter das Risotto heben. Restlichen Parmesan für die Garnitur verwenden. Risotto mit Chilisalز abschmecken.

Für den Rosenkohl mit Dukkah:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Rosenkohl putzen, in einzelne Blätter teilen und in Salzwasser etwa 2 Minuten leicht bissfest blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf auslassen und die Rosenkohlblätter darin schwenken. Mit Salz und Dukkah würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 14. Dezember 2020