

Artischockenrisotto mit geschmolzenem Taleggio

Für vier Personen

Für das Risotto:

8 violette Artischocken	1 Schalotte, gewürfelt	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	50 g geriebener Parmesan	1 El fein geschnittener Rosmarin
200 g Risottoreis (Carnaroli)	50 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer
120 g Taleggio		

Die geviertelten Artischocken in feine Scheiben hobeln. Die Hälfte der Artischocken in Olivenöl goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Artischocken mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben, glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Einkochen lassen. Mit heißem Geflügelfond bedecken, dabei immer wieder rühren und den Reis „al dente“ garen. Das Artischockenrisotto vom Herd nehmen und mit Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluß den Rosmarin unterheben. Den Taleggio vierteln und im Ofen bei 250 Grad Oberhitze auf einem Teller leicht schmelzen lassen. Das Artischockenrisotto auf vorgewärmten Teller anrichten. Den Taleggio und die frittierten Artischocken auf die Teller verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 20. Februar 2015