

Für das Püree:

1 L Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Dann mit der Petersilie (mit Stiel) zusammen in das kochende Wasser geben und 5 Minuten weich garen. Dann noch für 1 Minute den Spinat dazu geben, alles mit einer Schaumkelle abschöpfen und direkt in einen Multizerkleinerer geben. Öl und Gewürze dazugeben und zu einem grünen feinen Püree mixen.

Für die Garnitur:

Zitronenschale abreiben. Erbsenkresse abzupfen.

Das fertige Risotto in einem tiefen Teller anrichten. Mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde machen, wo ein großer Klecks grünes Püree platziert wird. Die Streifen vom Sepia anrichten und das Gericht mit Zitronenabrieb und Kresse garnieren.

Björn Freitag am 12. September 2025