

Schwarzes Risotto mit glasiertem Schweinebauch, Brokkoli

Für 4 Personen

Für den Risotto:

2 Schalotten	500 ml Gemüsebrühe	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	2 EL Olivenöl	160 g schwarzer Risottoreis
40 ml Weißwein	2 EL Mascarpone	2 EL Butter
1 Spritzer Sojasauce	Pfeffer	

Für den Schweinebauch:

100 ml Sojasauce	6 EL Honig	100 ml Bier (Pils)
1 TL Speisestärke	500 g Schweinebauch	2 EL Pflanzenöl
Salz		

Für den Brokkoli:

1 kleiner Brokkoli	10 g frischer Ingwer	1 EL Butter
Sojasauce	1 Prise Zucker	Salz

Für das Risotto die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Den Parmesan fein reiben. Von der Limette den Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und mit anschwitzen.

Dann mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Anschließend mit der Hälfte der heißen Brühe aufgießen und den Risotto etwa 20 Minuten bissfest garen, dabei immer wieder umrühren und Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit für die Glasur des Schweinebauchs Sojasauce, Honig und Bier in einen Topf geben, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt.

Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Glasur damit binden.

Für den Brokkoli in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen.

Brokkoliröschen im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, aus dem Topf nehmen und abtropfen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schweinebauch in 4 Scheiben schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und darin die Schweinebauchscheiben von beiden Seiten kross anbraten.

Die gebratenen Schweinebauchscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit der Bierglasur bestreichen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 4 Minuten in den heißen Backofen geben.

Sobald das Risotto bissfest gegart ist, Mascarpone, Butter, Parmesan, Limettensaft, Sojasauce und Pfeffer unterrühren und abschmecken.

Für den Brokkoli Ingwer schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Brokkoli, Ingwer und Sojasauce zugeben und in der Pfanne schwenken. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Brokkoli anlegen und den Schweinebauch darauf legen.

Antonina Biebrich am 26. Januar 2021