

Antipasti von Risotto, Kartoffel-Gratin und Polenta

Für 2 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 TL Olivenöl	50 g Risottoreis
ca. 20 ml Weißwein	ca. 150 ml Geflügelbrühe	1 EL Butter
1 EL Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer	

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 TL Butter	ca. 200 ml Fleischbrühe
50 g Maisgrieß	1 TL Parmesan, frisch	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

150 g Kartoffeln, fest	1 TL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	50 ml Gemüsebrühe	

Für die Antipasti:

200 g Zucchini	2 EL Olivenöl	8 kleine Champignons
Salz	8 Kirschtomaten	70 g Parma-Schinken, hauchdünn
70 g Chorizo, hauchdünn längs	8 schwarze Oliven	

Für den Risotto Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, nach und nach mit heißer Brühe aufgießen. Der Reis sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein und leicht kochen. Nach 12 bis 15 Minuten ist der Reis weich und hat noch Biss. Butter Parmesan unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Parmesan unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf einen Teil eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches 3 cm stark glatt aufstreichen, die Polenta ebenfalls 3 cm stark auf das vorbereitete Blech auf aufstreichen, mit Folie abdecken und über Nacht kalt stellen. Für das Kartoffelgratin Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte kleine Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe angießen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Für die Antipasti: Zucchini waschen und der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl die Zucchinischeiben von beiden Seiten kurz braten und salzen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Champignons putzen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den kalten Risotto aus der Form auf ein Schneidebrett kippen und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Risottostangen mit den Zucchinischeiben umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel eine Kirschtomate mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Polenta auf das Schneidebrett geben und mit einem scharfen Messer in 3 cm breite Stangen schneiden. Die Polentastangen mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 3 cm große Würfel schneiden. Auf jeden Würfel einen kleinen Champignon mit einem Holzzahnstocher fixieren. Das Kartoffelgratin aus der Form lösen, in 3 cm große Würfel schneiden und mit der und Chorizo umwickeln. Auf jeden Würfel eine schwarze Olive mit einem Holzzahnstocher fixieren. Die Antipastiwürfel auf Tellern oder einer Servierplatte anrichten.

Otto Koch Freitag, 8. Juli 2011