

Risotto mit Himbeeren und Ziegenkäse

394

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte, 2007, 11, 168

Bemerkungen:

Zutaten: 4 Portionen

1,5 l Kalbsfond (aus dem Glas),
1 Schalotte,
50 g Butter,
350 g Risotto-Reis,
100 ml trockener Weißwein (oder Brühe),
6 EL Himbeeressig,
2 EL brauner Zucker,
1/2 Bund Thymian,
1 TL Öl, Meersalz,
frisch gemahlener Pfeffer,
150 g Ziegenfrischkäse,
80 g Himbeeren

Rezept: Kalbsfond aufkochen. Schalotte abziehen und sehr fein hacken.

Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalotte zugeben und hellgelb dünsten. Den trockenen Reis dazugeben und unter Rühren 2-3 Minuten dünsten.

. Den Wein zugießen und unter ständigem Rühren ganz einkochen lassen.

. Vom kochend heißen Fond immer dann eine Kelle dazugeben, sobald die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

. In der Zwischenzeit Himbeeressig und Zucker in einem kleinen Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und im heißen Öl anbraten.

Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischkäse in Flöckchen teilen, zum Risotto geben und vorsichtig unterheben.

Zum Servieren die kurz abgespülten Himbeeren über das Risotto geben, den eingekochten Himbeersirup darüber träufeln und mit den Thymianblättchen bestreuen.

TIPP: Mit Gemüsefond wird schnell ein vegetarisches Essen daraus.

FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 475 kcal, E 8 g, F 28 g, KH 78 g

88