



Walnuss-Risotto / Rosenkohl / schwarze Nüsse

Rezept für 4 Personen

Für das Risotto:

½ Schalotte
10 ml Sonnenblumenkernöl
140g Risottoreis
50 ml Riesling trocken
500 ml Geflügelbrühe
1 Thymianzweig
½ Knoblauchzehe
50 g Butter (kalt und in Würfeln)
50 g geriebener Bergkäse
30 g gehackte Walnüsse
1 Spritzer Zitrone
Salz, Pfeffer
50 g Blauschimmelkäse
20 g Speckgrieben
1 schwarze Nuss in feinen Scheiben

Zubereitung:

Schalotte würfeln und in Sonnenblumenkernöl erhitzen, Reis hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Brühe aufgießen. Eine Prise Salz und einen Zweig Thymian zugeben. Dann immer wieder Brühe nachgießen und nur vorsichtig rühren. Das Reiskorn soll zum Schluss noch Biss haben, aber nicht zu kernig sein.

Wenn der Reis gar ist, Butter untermontieren und zum Schluss den Bergkäse zur Bindung hinzugeben, dann nicht mehr kochen lassen. Ein Spritzer Zitrone und gehackte Walnüsse unterheben. Nun ist das Risotto fertig zum Servieren.

Zum Schluss mit dem Rosenkohl, schwarzen Nüssen, Speckgrieben und gebröseltem Blauschimmelkäse ausgarnieren.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl ca. 150 g putzen und in Salzwasser blanchieren. Danach in Butter braten, salzen und ein wenig Muskat zugeben.

Guten Appetit!