

GRUNDREZEPT RAHMSAUCE – ALS BASIS FÜR DAS RISOTTO

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe, geschält,
fein gehackt, blanchiert
- 30 g Butter
- Weisswein zum Ablöschen
- 2,5 dl Rahm
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel
- 120 g Parmesan
- Maizena zum Abbinden,
nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch in der heissen Butter andünsten, mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren. Den Rahm hinzugeben und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Sauce aufkochen und den Parmesan unterheben. Nach Geschmack mit Maizena binden.

KAROTTENRISOTTO

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Karotten, in Brunoise geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, fein gehackt
- Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 1 Portion Grundrezept Rahmsauce
- 1 Frühlingszwiebel, küchenfertig,
in Ringe geschnitten
- ½ Bund Koriander, gezupft, fein gehackt
- Meerrettich, frisch, gerieben
- 1 Zitrone, Saft
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 4 Ziegenkäse mit Kernen umhüllt
- 1 Bio Limette, Abrieb

ZUBEREITUNG

Die Schalotte in Olivenöl anziehen. Die Karotten hinzugeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen. Die weisse Rahmsauce hinzugeben und al dente garen. Den Meerrettich und den Zitronensaft hinzugeben und alles mischen. Die Frühlingszwiebel und den Koriander kurz vor dem Servieren unterheben.

ANRICHTEN

Das Karottenrisotto portionenweise in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Ziegenkäse belegen und mit Limettenabrieb garnieren.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

