

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.

KOHLRABIRISOTTO

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Kohlrabi, in Brunoise geschnitten
- 1 Schalotte
- Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 1 Portion Grundrezept Rahmsauce
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Schalotte in Olivenöl anziehen. Den Kohlrabi hinzugeben, kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen. Die weisse Rahmsauce hinzugeben und al dente garen. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch unterheben.

ANRICHTEN

Das Kohlrabirisotto portionenweise in vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

