

Eat, letters and deco

HEIDELBEER-RISOTTO MIT TALEGGIO

Für 8 Personen

♥ Hauptgericht / unkompliziert / delikat

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

Risotto

1 EL Butter
1kg feiner Risottoreis
5 dl Weisswein
3,5 Liter Gemüsebouillon
500 gr Heidelbeeren, ein paar für Deko
3 TL Purple Curry
800 gr Kalbsgeschnetzeltes
etwas Knoblauchpulver
350 gr Taleggio, (italienischer Weichkäse)
Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
30 gr Microgreens

Nach Belieben

Parmesankäse, zum Auftischen



Zubereitung:

1. Die Gemüsebouillon in einer Pfanne erhitzen und auf mittlerer Stufe warm halten. In einer grossen, hohen Pfanne den Butter schmelzen lassen, den Reis und die Heidelbeeren begeben und kurz anschwitzen lassen.
2. Den Weisswein zugeben und bei hoher Hitze fast einkochen lassen, danach das Purple Curry beifügen. Nun immer wieder bei mittlerer Temperatur portionsweise die Bouillon zugeben. Gerade so, dass der Reis bedeckt ist, dabei immer leicht umrühren. So weiterfahren, bis die ganze Bouillon aufgebraucht ist
3. Nun das Fleisch bei grosser Hitze kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dem Risotto den Taleggio in Stücken zugeben und schmelzen lassen. Jetzt alles gut abschmecken mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Zum Schluss 3/4 des Geschnetzeltes dem Risotto untermischen.
5. Fertigstellen; den Risotto auf die Teller geben, etwas Heidelbeeren und Geschnetzeltes dazu anrichten und nach Belieben mit Microgreens dekorieren. Sofort servieren.

Ein nicht üblicher Risotto, der aber wunderbar harmoniert und super mundet. Der Risotto kann bis zur Hälfte der Bouillon vorbereitet werden. Auf ausgeschalteter Platte stehen lassen, dann fertigstellen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Pelinda K.