



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## MEERRETTICHRISOTTO

Zutaten für 4 Personen

### Risotto:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 240 Gramm Risottoreis, vorzugsweise Carnaroli
- 150 Mililiter Weisswein
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 125 Mililiter heisser Geflügelfond - Birgit: 300 Mililiter - ich hatte keinen Geflügelfond mehr im Tiefkühler und habe stattdessen Gemüsefond genommen.

### Meerrettichsauce:

- 150 Gramm weisses Gemüse - Sellerie, Lauch (nur das Weisse), Champignons, grob geschnitten
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 100 Mililiter Weisswein
- 400 Mililiter Geflügelfond - Birgit: Gemüsefond
- 400 Mililiter Rahm - Birgit: ich hatte nur noch 100 Mililiter im Kühlschrank. Diese Menge hat mir ausgereicht
- 50 Gramm frisch geriebener Meerrettich
- Salz
- weisser Pfeffer aus der Mühle

## Finish:

- 200 Gramm kleine Gemüswürfel - Rüebl, Sellerie, Lauch, Wirsing - Birgit: ich habe Rüebl und Wirsing genommen
- etwas Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Mascarpone - Birgit: Crème fraîche
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan - Birgit: bei mir war es ein älterer Sbrinz
- 2 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch - Birgit: habe ich weggelassen

1. Olivenöl mit Schalotten und Knoblauch bei schwacher Hitze kurz andünsten
2. Risottoreis dazugeben und 1-2 Minuten glasig dünsten
3. mit Weisswein ablöschen
4. Thymianzweig und Lorbeerblatt dazugeben
5. nach und nach mit heissem Hühner- oder Gemüsefond aufgiessen
6. wenn die Flüssigkeit aufgebraucht ist, Risotto auf ein Blech geben, dünn ausstreichen und schnell erkalten lassen - am Besten im Kühlschrank
7. für die Meerrettichsauce das weisse Röstgemüse und die fein geschnittene Schalotte in Olivenöl glasig dünsten
8. mit dem Weisswein ablöschen
9. mit Geflügel- oder Gemüsefond aufgiessen und langsam zur Hälfte einkochen
10. Rahm dazugiessen und nochmals etwas einkochen lassen - im Rezept steht, dass am Ende 1/2 Liter Meerrettichsauce übrig sein sollte. Bei mir war es nicht ganz so viel - hat aber auch ausgereicht
11. Sauce durch ein feines Sieb streichen
12. mit Salz, Pfeffer und dem frisch geriebenen Meerrettich abschmecken
13. Gemüswürfel in wenig Gemüsebrühe gar kochen und kalt abschrecken

Bis hierher lässt sich das Risotto vorbereiten und Risotto, Meerrettichsauce und Gemüswürfel im Kühlschrank bis zur weiteren Verwendung aufbewahren! Es wird wie folgt fertiggestellt:

1. abgekühlten Risotto mit Meerrettichsauce vermischen und aufkochen lassen
2. bis zur gewünschten Kernigkeit fertig kochen
3. Gemüswürfel untermischen
4. Mascarpone (Birgit: Crème fraîche) und Parmesan (Birgit: Sbrinz) unterrühren
5. kurz stehen lassen, damit sich der Geschmack des Parmesan voll entfalten kann
6. anrichten und mit Käse bestreuen