

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Marcus Feuerstein

Paprika-Risotto mit gebackenem Ziegenkäse

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis
 1 rote Paprikaschote
 ½ gelbe Paprikaschote
 2 Stangen Staudensellerie
 100 ml passierte Tomaten
 ½ rote Chilischote
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Butter
 100 g Mascarpone
 2 EL flüssiger Honig
 1 Liter Gemüsefond
 400 ml Wermut
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Sellerie putzen, waschen, trockentupfen und ggf. von Fäden befreien. Ebenfalls fein hacken. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin andünsten. Reis dazugeben, die Temperatur erhöhen und ca. 1 Minute unter Rühren glasig braten. Mit Wermut ablöschen und solange rühren, bis der Alkohol verfliegen ist. Dann die passierten Tomaten dazugeben. Eine Kelle des heißen Fonds hinzugeben, salzen und einkochen lassen.

Paprikaschoten und Chilischote waschen, trockentupfen, halbieren, dann von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zum Risotto geben und mit garen. Unter Rühren immer wieder Gemüsefond zum Risotto geben bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann den Topf vom Herd ziehen, Mascarpone einrühren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Risottoreis sollten Sie immer ungewaschen verarbeiten, denn durch die natürliche Reisstärke, die am Korn haftet, bekommt Ihr Risotto von allein eine schöne Bindung – ohne, dass man viel Parmesan oder, wie in diesem Fall, Mascarpone einrühren muss.

Für den Ziegenkäse:

125 g Ziegenkäserolle
 Butter, zum Braten
 100 g Mehl

Ziegenkäserolle in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. In Mehl wenden. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Ziegenkäsetaler darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

Trüffelöl, zum Beträufeln
 2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden. Trüffelöl vor dem Servieren über das Risotto träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.