

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ „Zusatzgericht“ von Björn Freitag



**Risoni im Gorgonzola-Schaum mit sauren Zwiebeln und leicht getrockneten Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Risoni:**  
100 g Risoni  
Salz, aus der Mühle

Die Risoni in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen.

**Für die Tomaten:**  
2 Coeur-de-Boeuf Tomaten  
1 Bio-Orange, Schale  
1 Prise brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen und im Ganzen in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Herausnehmen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch auf ein Ofengitter mit Backpapier legen.

Mit Salz, Orangenzeste und Zucker bestreuen und im Ofen bei 130 Grad Heißluft 15 bis 20 Minuten trocknen.



**PROFI  
TIPP**

Bei den Orangen unbedingt auf Bioqualität achten.

Den Ofen zwischendurch ein paar Mal öffnen, damit die Feuchtigkeit bei den Tomaten entweichen kann.

**Für die Zwiebeln:**  
2 rote Zwiebeln  
4 EL Weißweinessig  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz

Zwiebeln abziehen, in halbe Ringe schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Wasser, Weißweinessig, Zucker und Salz etwa 8 Minuten kochen.

**Für den Schaum:**  
100 g Gorgonzola  
2 Schalotten  
200 ml Fleischfond  
100 ml Weißwein  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Lorbeerblatt  
1 EL brauner Zucker  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, kleinschneiden, in Öl anschwitzen und Gorgonzola, Fleischfond, Weißwein, Senf und Lorbeerblatt dazugeben. Dabei nur leicht köcheln lassen. Anschließend passieren. Im Mixer pürieren und die Hälfte der Sauce mit den gekochten Risoni warm ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rest von der Sauce mit dem Pürierstab mixen und den Schaum auf das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.