

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag



Tim Löffler

Risoni mit Portobello-Gorgonzola-Sauce, gebratener Coeur-de-Boeuf-Tomate und weiße Bohnen-Walnuss-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für die Risoni:

250 g Risoni
200 g Portobello
1 Schalotte
200 g Gorgonzola
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
2 Walnüsse
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Risoni mit Wasser abspülen und in kochendes Wasser geben. Portobello Pilze putzen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach etwas Gorgonzola dazu geben und auch mit einkochen lassen.

Risoni abschütten, mit kaltem Wasser übergießen anschließend in die eingekochte Gorgonzolasauce geben und unterheben. Mit Walnüssen garnieren.

Für die Tomate:

1 Coeur-de-Boeuf Tomate
2 EL Honig
50 ml Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Etwas

Weißweinessig mit Honig in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die Tomatenscheiben darin etwas ziehen lassen.

Für den Taler:

150 g weiße Bohnen, aus der Dose
50 g Walnüsse
20 g Parmesan
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abtropfen lassen und mit den Walnüssen in einem Mixer pürieren. Parmesan reiben und unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen backen. Das Weiße Bohnenmus ausstechen und noch mal kurz durch heiße Butter in einer Pfanne ziehen und kross werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.