

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2022** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Jeannine Heetmeyer

**Fruchtiger Tomatenrisotto mit Balsamico-Schalotten,
Basilikum-Pesto und Parmesan-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Tomatenrisotto:

150 g Risotto
 800 g Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 75 g Parmesan
 1 EL Butter
 500 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren, den Strunk entfernen. Knoblauchzehen schälen, aber ganz lassen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und dem Rosmarin vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen etwa 20 min backen. Danach abkühlen lassen und die Schalen der Tomaten abziehen. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf erhitzen und Risotto darin kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, die Temperatur reduzieren und einkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond hinzugeben und Risotto auf niedriger Temperatur garen lassen, dabei immer gut durchrühren. Nach ca. 15 min die gebackenen Tomaten, bis auf einige zum Anrichten, samt Garflüssigkeit zum Risotto geben, unterrühren und zu Ende garen. Der Risotto ist fertig, wenn er außen weich und innen noch etwas Biss hat. Parmesan reiben und zum Schluss unter Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Schalotten:

100 g Schalotten
 1 EL brauner Zucker
 100 ml dunkler Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl

Schalotten abziehen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin andünsten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Balsamicoessig hinzufügen und Schalotten etwa 10 min bei mittlerer Hitze garen.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum
 1 Zitrone
 1 Knoblauchzehe
 50 g Pinienkerne
 30 g Parmesan
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Parmesan reiben, Knoblauchzehe abziehen und in grobe Stücke schneiden. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl und Knoblauch zusammen mit dem Stabmixer zu einem Pesto pürieren. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Das Pesto mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für den Parmeschip:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und auf einem Backblech mit Backpapier kleine Häufchen in beliebiger Größe streuen. Für 5 Minuten in den Ofen geben, bis die Chips goldbraun gebacken sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.