Kopfsalat-Risotto





Rezept und Fotos von Dagmar Möller.
Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei **Töpfle und Deckele**

Das ist mal ein Risotto, bei dem man erst mal verdutzt ist. Kopfsalat im Risotto? Geht denn das? Ja, und wie das geht. Allerdings nur ganz frisch… also nix mit warmhalten oder gar aufwärmen.

Der Salat lässt es so wunderbar knacken und mit dem Topping ist es wirklich ein Erlebnis.

Wir kochen den schon seit vielen Jahren so – ein Grund, das Rezept mit euch zu teilen.

Eigentlich mit Kopfsalat und Erbsen… aber hier im Foto mal abgewandelt mit Salatherzen und frischem grünen Spargel. (Erbsen geht dann ja wieder, wenn die Spargelzeit um ist)

Zutaten für 2 Personen:
1,4 l Hühnerbrühe (oder => vegetarisch Spargelkochwasser)
1 Knoblauchknolle, asiatisch (etwas für das Topping zurückbehalten)
2 Schalotten
6 El Olivenöl
1 EL Butter
200 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Arborio,)
200 ml Weißwein

½ Kopfsalat (optional: 2 Salatherzen)
100 g TK-Erbsen (optional: 1 Bund grünen Spargel – vorgekocht)
40 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana padano, Pecorino)
3 El Butter
Pfeffer, ggf. Salz
10 g gehobelter Parmesan

Topping:
4 Scheiben Baguette
1/4 rote Chilischote
1 TL frischer Thymian
Fleur de Sel

Zubereitung:
Brühe separat aufkochen. Knoblauch und Schalotten fein würfeln, in Öl mit Butter dünsten. (140 Grad, K-Haken)

Reis zugeben und unter rühren 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein mehrfach ablöschen und einkochen. Heiße Brühe zugeben (immer nur so viel, dass der Reis bedeckt bleibt) und immer schön rühren, rühren, rühren – bis die Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis gar (al dente) ist. (110 Grad, Koch-Rühr-Element)

Inzwischen für das Topping das Baguette toasten, klein würfeln und in der Pfanne mit etwas Knoblauch, Chili in Olivenöl rösten – leicht salzen. Ich nehme oft einfach 1 EL Panko, wenn es mal schnell gehen muss.

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Erbsen 5 Min. vor Ende der Garzeit in den Risotto rühren. (Spargel vorgekocht -Salz,Zucker,Butter- erst ganz am Ende)

Käse fein reiben und mit Butter unter den Risotto mischen und mit Pfeffer, ggf. Salz würzen.

Kopfsalat ganz zum Schluss untermischen mit Chilibrösel und Käsespäne bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt hervorragend ein Gläsle Vernacchia di San Gimignano.



Foto: Dagmar Möller

Bärlauch-Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:
50 g Bärlauch
1/2 Zucchini
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse



Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:
50 g Bärlauch
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto