

Kopfsalat-Risotto



Rezept und Fotos von Dagmar Möller.

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele 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-Erbesen (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.

Erbesen 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](#)

Tomaten-Mozzarella-Risotto



Rezept und Foto von Melestti

Zutaten:

200 g Risotto-Reis

1 TL Pflanzenöl

1 TL Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe (ggf. Menge reduzieren)

400 g Tomaten

1 Kugel Mozzarella

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

4 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen, Öl in die Schüssel geben und Temperatur auf 140 °C und auf Koch-Rührintervallstufe 3 stellen.

Nach etwa 1 Minute auf Koch-Rührintervallstufe 2 reduzieren, den Risotto-Reis und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten bei 140 °C andünsten.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren. Den Reis mit der Brühe aufgießen, so dass er nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist (Achtung: nur immer etwas davon und nicht alles auf einmal, da die Tomaten auch sehr viel Flüssigkeit mitbringen).

Tomaten waschen und würfeln. Nach etwa 15 Minuten die gewürfelten Tomaten zum Risotto geben und weitere ca. 10-15 Minuten garen.

Ggf. weitere Gemüsebrühe zugeben bis die richtige Konsistenz für ein Risotto erreicht ist.

Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Mozzarellawürfel unter das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Risotto mit Basilikum bestreut servieren.

Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste



Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:

Für das Spinat Risotto

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Etwas Öl

125g Risotto Reis

75 ml Weißwein

350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)

150gr frischer Spinat

30gr Parmesan

Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Fischfilet
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 Essl Zucker
125ml Rotwein
35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto

Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.

Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.

Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angießen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.

Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.

Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.

Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten