

# 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](#)

---

## Erbsensuppe mit Joghurt und Minze

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

1 Eigelb  
1 TL Stärke  
400 ml griechischer Joghurt  
750 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben  
3 EL grob gehackte Minze  
750 gr. tiefgekühlte Erbsen  
Salz/Pfeffer

### *Zum anrichten:*

*100 ml griechischer Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe vermischt*

*etwas bestes Olivenöl*

**Zubereitung:**

Eigelb und Stärke in einer großen Schüssel verrühren, Joghurt dazu geben und Hälfte von Brühe/Fond zugeben.

Kessel mit Flexi auf 100 Grad erhitzen und Intervallstufe 2 einstellen. Wenn Temperatur erreicht ist, Butter und Olivenöl (Anmerkung: möglichst am Rand, dann quietscht es nicht) hineingeben. Knoblauch und Hälfte der Minze leicht andünsten.

Die Erbsen begeben und 5 min garen, dann die restliche Brühe angießen und weitere 5 min köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Jetzt alles fein pürieren. Entweder mit Blender oder direkt im Topf mit Stabmixer.

Dann in den Topf mit Suppe den vorbereiteten Joghurt einfüllen.

Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Kreuzkümmel abschmecken, die Suppe wieder erhitzen, aber nicht kochen. Die Temperatur ausdrehen und restliche Minze einrühren.

Servieren mit etwas vom Knoblauchjoghurt und einem Schuss Olivemöl.