

Auberginen-Risotto mit Peperoni und Tomaten



Zutaten

- 1 Stück Aubergine, mittel
- Salz
- 2 Stück Peperoni, klein, und gelb
- 2 Stück San-Marzano-Tomaten
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig, gross
- 0.5 Bund Oregano
- 1 Esslöffel Kapern, gehäuft
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 7 dl Gemüsebouillon
- 2 Esslöffel Butter, gehäuft
- 250 g Risottoreis
- 1.5 dl Weisswein
- 50 g Pinienkerne
- 4 Esslöffel Parmesan, gerieben

Zubereitung

Für 6–8 Personen als Vorspeise - Für 4 Personen als Hauptgericht

1 Den Backofengrill oder Ober-/Unterhitze auf 230 Grad vorheizen.

2 Den Stielansatz der Aubergine entfernen und die Frucht ungeschält in kleine Würfelchen schneiden. In ein Sieb geben, salzen und kurz Wasser ziehen lassen.

3 Inzwischen die Peperoni halbieren und Kerne sowie Scheidewände entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf der obersten Rille bei 230 Grad so lange rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten stehen lassen. Dann mit Hilfe eines spitzen Küchenmessers von der Mitte aus die Haut abziehen. Die Peperoni klein würfeln und in eine Schüssel geben.

4 Die Tomaten halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Zu den Peperoni geben.

5 Petersilien- und Oreganoblätter von den Zweigen zupfen. Die Kapern kurz warm spülen. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Alle diese Zutaten zusammen hacken und zur Peperoni-Tomaten-Mischung geben.

6 Die Auberginenwürfelchen unter kaltem Wasser kurz spülen, dann auf Küchenpapier trockentupfen.

7 In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Auberginen darin golden braten. Am Schluss die Peperoni-Tomaten-Mischung beifügen, alles noch 1 Minute dünsten, dann beiseitestellen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen.

8 Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.

9 In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen, dann vor dem Siedepunkt halten.

10 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebel darin andünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Den Weisswein dazugießen und unter Rühren einkochen lassen.

11 Nun 1/3 der heissen Bouillon beifügen und mit dem Reis kochen lassen, bis dieser alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Bis hierhin kann der Risotto vorbereitet werden.

12 Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

13 Das zweite Drittel Bouillon beifügen und wiederum vollständig vom Reis aufnehmen lassen. Dann die restliche Bouillon sowie das Auberginengemüse beifügen und alles zugedeckt – nicht mehr umrühren! – noch so lange garen, bis der Risotto bissfest ist. Den Parmesan untermischen und den Risotto wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Feuer nehmen und zugedeckt noch 2–3 Minuten ruhen lassen. Dann sofort in vorgewärmten Tellern servieren und mit den Pinienkernen bestreuen.

(Quelle.wildeisen.ch)