

Risotto mit Chicorée



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Den Saft beider Orangen auspressen. Den Chicorée halbieren, den unteren Strunkteil entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

3 In einer grossen Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann den Chicorée beifügen und so lange dünsten, bis er zusammenfällt. Nun den Reis, die Orangenschale, den Orangensaft sowie den Weisswein beifügen und so lange unter Rühren auf kleinem Feuer kochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist.

4 Gleichzeitig die Bouillon aufkochen.

Zutaten

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Orangen
500 g Chicoree, (Brüsseler); weiss
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Olivenöl
200 g Risottoreis
1 dl Weisswein
7 dl Gemüsebouillon

Zum Fertigstellen

2 Zweige Thymian
1 Esslöffel Honig
40 g Butter
25 g Sbrinz, gerieben, AOC; ersatzweise Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

5 Nun knapp die Hälfte der heissen Bouillon beifügen und unter Rühren vom Risotto aufnehmen lassen. Dann schöpflöffelweise die restliche Bouillon beifügen und den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er bissfest ist.

6 Inzwischen die Thymianblättchen abzupfen. Wenn nötig hacken.

7 Zuletzt den Thymian, den Honig, die Butter und den Käse unter den Risotto rühren und diesen mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.

(Quelle:wildeisen.ch)