

RISOTTO MIT RADICCHIO-TALEGGIO-CREME UND EINEM CREMIGEN HERZEN AUS LINDENBLÜTENHONIG



ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

- 400g Carnaroli Reis
- 1 Schalotte
- 140g Weißwein
- 200g Taleggio gewürfelt
- 40g Butter
- 180g Radicchio-Creme
- q.s. Salz und Pfeffer
- 1l Fleischbrühe für den Reis
- 1 Blatt Gelatine
- 50g Sahne
- 80g Lindenblütenhonig

METHODE

- Die Schalotte hacken und mit einem Schuss nativem Olivenöl Extra anbraten. Den Reis hinzufügen und kurz anbraten, nach ein paar Minuten mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen.
- Den Reis langsam mit der heißen Fleischbrühe aufgießen und fertig garen, nun die Radicchio-Creme, den Taleggio und die Butter hinzugeben und alles verrühren. Bereits zuvor müssen Sie ein kleines Bonbon vorbereiten.
- Lassen Sie dazu die Sahne, den Honig und das zuvor eingeweichte Gelatineblatt schmelzen. Die Masse anschließend in eine Silpat-Pralinenform geben und bei Minusgraden schockfrostern.
- Sobald das Risotto gar ist, auf dem Bonbon servieren, das in wenigen Minuten schmilzt; der Kontrast von der Honigsüße mit dem Reis ist in Kombination mit dem Geschmack der Radicchio-Creme besonders lecker.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Radicchio-Creme