

REZEPTE zur Gourmetkiste

Romanesco-Safran-Risotto

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 50 Min.

700 g Romanesco
800 ml Hühnerbrühe

2 Zwiebeln
4 EL Öl
300 g Risottoreis
1/8 l Weißwein

1 Msp. Safran
2 EL Butter
4 EL Semmelbrösel
schwarzer Pfeffer
50 g ital. Hartkäse Salz

Romanesco putzen und in Röschen schneiden. Den Strunk schälen und würfeln. Brühe in einem Topf aufkochen, Romanesco darin 4-5 Min. garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, beiseite stellen und die Brühe warm halten. Zwiebeln fein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Reis zugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. So viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Ofen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20-25 Min. garen. Dabei immer wieder etwas heiße Brühe zugießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist. Nach 15 Min. den Safran unterrühren. Inzwischen 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Kräftig mit Pfeffer würzen. 1 EL Butter und den geriebenen Käse unter das Risotto rühren. Risotto salzen, Romanesco zugeben und mit Semmelbröseln bestreut sofort servieren.

Steckrüben als Bratlinge

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 50 Min.

600 g Kartoffeln;
mehlige
500 g Steckrüben

200–250 g Mehl
1 Ei
Salz, Pfeffer,
geriebene Muskatnuss
Thymian, getrocknet
60 g Butter

Kartoffeln und Steckrüben schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen, abgießen und das Gemüse sehr gut ausdampfen lassen. Die Mischung durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz abkühlen lassen. Mehl, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell kommt noch etwas Mehl dazu. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Diese zu Bratlingen formen und in der heißen Butter braten. **Tipp:** Dazu passt sehr gut ein bunter Kräuterquark.