

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gebackene Risottoknödel mit Erdbeer-Rhabarber

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

700 ml Milch, Prise Salz, geriebene Zitronenschale, etwas Zucker, 1 Vanilleschote, ev. etwas Zimt, 150 g Rundkornreis (z. B. Arborio), 2 EL Butter, 2 EL Ricotta; 30 g Mehl, 2 Eier, 100 g Briochebrösel, 100 g Pankobrösel (*ersatzweise mehr Briochebrösel*), 3 EL geröstete gehackte Haselnüsse; Fett zum Backen.

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout: 200 g Rhabarber, ein paar Tropfen Grenadine (*oder Himbeersirup*), 3 EL Zucker, 125 ml Weißwein, 300 g Erdbeeren, Zitronensaft, 60 ml Holundersirup, Läuterzucker nach Geschmack (Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen).

Außerdem: Hollerblütensirup, Honig, Zitronenverbene, einige schöne Erdbeeren zum Garnieren.

Zubereitung

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout den Rhabarber schälen und schräg in größere Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke gemeinsam mit den Schalen in eine Auflaufform geben. Zucker, Weißwein und Grenadine (macht eine schöne Farbe) zugeben und im Rohr bei 150 °C 10 bis 15 Minuten schmoren.

Die Erdbeeren klein schneiden und mit Zitronensaft, Läuterzucker und Holundersirup fein mixen.

Für die Risottoknödel die Milch mit Vanille, Wasser, Prise Salz, Zitronenschale, Zucker und ev. Zimt in einem Topf erwärmen und warm halten.

In einem zweiten Topf die Butter zergehen lassen und den Reis dazugeben. Mit einem Schöpflöffel der Milchmischung aufgießen und gut verrühren. Sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, den Vorgang wiederholen, bis der Reis schließlich gar ist. Dann die Reismasse abkühlen lassen, Ricotta und Haselnüsse einrühren, nach Geschmack mit Zucker abschmecken. Aus der Reismasse kleine Knödel formen und diese in Mehl, Ei und einer Mischung aus Brioche- und Pankobröseln panieren.

Reichlich Fett in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Die Knödel darin goldbraun backen. Den Honig mit dem Holundersirup vermengen und die Knödel damit beträufeln.

Auf Tellern jeweils etwas vom vorbereiteten Erdbeerpüree auftragen und darauf die Rhabarberstücke setzen. Die gebackenen Risottoknödel auf dem Erdbeer-Rhabarber-Ragout anrichten, mit Erdbeeren und Zitronenverbene garnieren.