

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Risottoknödel mit Artischocken und Paradeisern



Zubereitungszeit: keine Angabe

Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten (fein geschnitten), 2 EL Olivenöl, 200 g Rundkornreis, 500 ml Geflügelfond, 250 ml Gemüsefond, Spritzer Wein, eiskalte Butter, Parmesan, 2 EL Paradeiserfruchtfleisch (kleinwürfelig geschnitten), 2 EL gekochte Artischocken (kleinwürfelig geschnitten), 2 Eidotter; 4 El Ricotta, etwas Parmesan; Mehl, Ei, Brösel zum Panieren; Öl zum Panieren.

Für die knusprigen Artischocken: 2 kleine Artischocken (geviertelt), Olivenöl, 1 Zweig Thymian, Basilikum.

Für das Artischocken-Ragout: 4-8 kleine Artischocken (zugeputzt, geviertelt und gekocht), 16 kleine angetrocknete San Marzano-Paradeiser*, etwas Gemüsefond, Basilikum, evtl. etwas Zucker.

Für die Parmesan-Velouté: 2 EL Butter, 50 g Knollensellerie, 50 g Stangensellerie, 50 g Lauch, 300 ml Gemüsefond, 60 ml Obers, 2 EL Parmesan.

Außerdem: Artischockenchips (Artischocken ganz dünn geschnitten und getrocknet), Basilikum als Garnitur.

Zubereitung

Für die Füllung der Risottoknödel den Ricotta mit Salz und Parmesan abschmecken, zu kleinen Kugeln formen und in den Tiefkühler geben.

Die Schalotten sehr fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Reis einrühren und mit etwas heißen Geflügelfond aufgießen, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren und heißen Gemüsefond bzw. Geflügelfond nachgießen. Wenn der Reis schon mehr weich als bissfest gegart ist, vom Herd nehmen. Risotto mit einem Spritzer Wein, eiskalter Butter und frisch geriebenem Parmesan abschmecken.

Feinwürfelig geschnittene Artischocken, Paradeiserwürfel unter das ausgekühlte Risotto heben. Zur Bindung 2 Eidotter einrühren und kleine Knödel formen. In die Mitte jedes Knödels eine gefrorene Ricottakugel platzieren und in Mehl, Ei und Brösel panieren. Öl auf 160 °C erhitzen und die Knödel goldgelb backen.

Für die Velouté Butter zerlassen, Lauch- und Selleriewürfel zugeben, mit Fond aufgießen und köcheln lassen. Anschließend mixen, abseihen und mit Obers verfeinern. Vor dem Servieren nochmals aufschlagen und etwas Parmesan dazugeben.

Kleine Artischocken vierteln und in etwas Olivenöl mit Thymian und Basilikum knusprig braten.

Die vorgekochten Artischocken in einer Pfanne mit Marzano-Paradeiser und geschnittenem Basilikum in etwas Fond ca. 15 Minuten kochen.

Gekochte Artischocken und Paradeiser auf tiefen Tellern anrichten, gebackene Knödel daraufsetzen und mit Parmesan bestreuen. Mit gebratenen Artischocken, Artischockenchips und Basilikum garnieren, Parmesan-Velouté zugießen.

* Kirschparadeiser blanchieren, schälen, mit etwas Zucker bestreuen und im Rohr trocknen.