

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Paradeiser-Risotto mit geräucherter Gänsebrust & Gin

Koch: Fritz Grampelhuber

Zutaten

(4 Personen)

Für das Risotto

- 240 g Risottoreis (Carnaroli)
- 2 l heiße Hühnersuppe
- Olivenöl zum Anbraten
- 180 g Butter
- 150 g geriebener, gereifter Bergkäse
- 200 g getrocknete, eingelegte Paradeiser
- 2 cl Apfelessig
- 2 cl Gin
- Salz
- Pfeffer

Für die Gänsebrust

- 100 g geräucherte Gänsebrust (dünn aufgeschnitten)

Für die Cocktailtomaten

- 200 g bunte Cocktailtomaten
- Balsamicoessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- geriebener Bergkäse
- gehackte, frische Minze
- frische Schafgarbe

Zubereitung

1. Für das Risotto zuerst etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Reis begeben und leicht glasig anbraten. Dann nach und nach mit der heißen Hühnersuppe aufgießen und ständig rühren.

2. Nun die getrockneten, eingelegten Paradeiser in kleine Würfel schneiden und zum Risotto geben. Wenn das Risotto gar ist, die Butter, den geriebenen Bergkäse, den Apfelessig und den Gin untermengen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zum Schluss das Risotto in einem tiefen Teller anrichten. Die bunten Cocktailtomaten vierteln, mit Balsamicoessig, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und zum Risotto geben. Die dünn aufgeschnittene, geräucherte Gänsebrust darauflegen und das Gericht mit geriebenem Bergkäse, gehackter, frischer Minze und Schafgarbe garnieren.