

# Carnaroli-Risotto mit Rhabarber und Gitzi-Hacktätschli



## Zubereitung Risotto mit Rhabarber

Das Olivenöl in einem Kochtopf auf dem Herd erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel dazugeben und leicht andünsten. Den Risotto-Reis und den Thymian hinzufügen und glasig andünsten. Mit der Gemüsebouillon auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Rhabarberwürfel auf ein gelochtes Edelstahlblech legen. Ein ungelochtes Blech als Auffangschale darunterlegen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Ein paar Rhabarberwürfel als Garnitur beiseitestellen. Den Rest ohne Flüssigkeit zum Risotto geben und mischen. Den Schlagrahm unterziehen, abschmecken und beiseitestellen.

## Rezept für 4

### Zutaten Carnaroli-Risotto mit Rhabarber

150 g Carnaroli-Risotto  
 1 EL Olivenöl  
 ½ Zwiebel, fein gehackt  
 1 kleines Zweiglein  
 Thymian  
 3 dl Gemüsebouillon  
 250 g Rhabarber, geschält, in kleine Würfel geschnitten  
 1 dl Schlagrahm  
 Salz, Pfeffer

### Zutaten Gitzi-Hacktätschli

600 g Walchwiler Gitzi-Fleisch, z. B. Schulter, von Hand  
 sehr fein geschnitten  
 1 Zwiebel, mittelgross, fein gehackt  
 100 g Weissbrotwürfeli, ohne Rand, eingelegt in ½ dl Rahm  
 3 Eigelb  
 3 kleine Zweiglein Thymian  
 Etwas Pfeffer, schwarz, zerstoßen  
 Salz  
 Öl zum Braten

### **Zubereitung Gitzi-Hacktätschli**

Die Zwiebel auf dem Herd gut anschwitzen. Die im Rahm eingeweichten Weissbrotwürfeli hinzugeben und alles gut mischen. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Das fein geschnittene Fleisch in eine Schüssel geben und die Zwiebel-Brot-Mischung hinzufügen. Das Eigelb untermischen, den Thymian und den Pfeffer begeben. Mit Salz abschmecken und alles zusammen gut durchmischen, bis eine kompakte Masse entsteht. 12 Hacktätschli formen und in etwas Öl braten.

### **Anrichten**

## **Anrichten**

Risotto auf 4 Teller verteilen. Je 3 Hacktätschli darauf anrichten und in die Zwischenräumen die Rhabarberstücke setzen.

## **Tipp**

Rhabarberstreifen mit dem Sparschäler herstellen, trocknen und in die Mitte auf das Risotto setzen.

## **Garstufe Rhabarberwürfel**

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C