

Rüebli Risotto mit Parmesanknusper

T. Grandits



Zutaten Risotto

1 grosses Rüebli
 2 Schalotten, fein gewürfelt
 2 EL Olivenöl
 250 g Risottoreis
 1 Lorbeerblatt
 1,5 dl Rüebliensaft
 4-5 dl Gemüsefond
 40 g Butter
 50 g Parmesan, gerieben
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten

Parmesanknusper

150 g Parmesan
 Ringelblumen Blättchen
 zum Garnieren

Zubereitung Risotto

Für den Risotto das Rüebli in etwa reiskorn-grosse Stifte schneiden. Die Schalottenwürfel im Öl glasig dünsten. Den Reis und das Lorbeerblatt zugeben und mitdünsten. Mit Rüebliensaft ablöschen und einköcheln lassen. Die Rüebli-Stifte zugeben, knapp mit Fond bedecken und unter Rühren weiterköcheln lassen. Immer wieder etwas Fond nachgiessen, bis der Risotto bissfest ist. Die Butter und den Parmesan darunterühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Parmesanknusper

Den Parmesan fein reiben, dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und bei Heissluft 160 °C während 8 Minuten knusprig goldbraun backen. Abkühlen lassen und in Stücke brechen.



Anrichten

Anrichten

Risotto in Schalen anrichten, die Parmesanknusper in den Risotto stecken und mit Ringelblumen Blättchen ausgarnieren.

Garstufe Parmesanknusper

Mit Vorheizen

8 Minuten | Heissluft 160 °C