

Trevisano Sumac Risotto mit Roquefort und Knusperblättern

T. Grandits



Rezept für 4

Zutaten Knusperblätter

100 g Kartoffeln
1 TL Salz
100 ml Wasser
1 TL Randensaft, stark
reduziert

Zutaten Risotto

2 Schalotten, fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
250 g Risottoreis
1 Lorbeerblatt
1 TL Sumac
100 ml Weisswein
50 ml Randensaft
400-500 ml Gemüsefond
40 g Butter
1 Kopf Trevisano, in
Streifen geschnitten
100 g Roquefort,
zerbröselt



Zubereitung Knusperblätter

Die Kartoffeln schälen, achteln und zusammen mit dem Salz 10 Minuten im Wasser kochen. Mit dem Randensaft fein mixen und durch ein Sieb streichen. Dünn auf eine gefettete Backmatte aufstreichen. In den vorgeheizten Garraum schieben und 40 Minuten mit Heissluft 100 °C trocknen lassen. Anschliessend in Stücke brechen.

Garstufe Knusperblätter

Mit Vorheizen 40 Minuten | Heissluft 100 °C

Anrichten

Zubereitung Risotto

Die Schalottenwürfel im Öl glasig dünsten. Reis, Lorbeerblatt und Sumac zugeben und mitdünsten. Mit Wein und Randensaft ablöschen und diese einköcheln lassen. Knapp mit Fond bedecken und unter Rühren weiterköcheln lassen. Immer wieder mit etwas Fond nachgiessen, bis der Risotto bissfest ist. Die Butter, $\frac{2}{3}$ des Roqueforts und die Trevisanostreifen darunterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit dem verbliebenen Roquefort sowie den Knusperblättern ausgarnieren.