



Zitronen-Thymian Risotto mit Rosenkohl und Gorgonzola Käse

Rosenkohl:
400 g Rosenkohl
kochendes Salzwasser zum
Blanchieren
Eiswasser
10 g Butter
Salz

Risotto:
400 g Risotto „Arborio“
20 g Butter
20 g Zwiebelwürfel, rot
Abrieb einer Bio-Limone
50 ml Weißwein
ca. 0.8 l Gemüsefond
2 Tl Zitronenthymianblätter
1 Tl Abrieb einer Bio-Limone
80 g Gorgonzola picante, in 10 mm
geschnitten (Dop)
10 g kalte Butterwürfel
Salz

Rezept für 4 Personen

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, entblättern und in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Rosenkohlblätter in Eiswasser abschrecken, trocken auf ein Stück Küchenkrepp geben und abgedeckt mit Klarsichtfolie kühl stellen. Auf Abruf die Rosenkohlblätter in Butter anschweden und mit Salz würzen. Den Reis waschen und in Butter mit roten Zwiebelwürfel, Limonenabrieb glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und stehen lassen, dadurch kann der Reis besser quellen. Auf Abruf das werdende Risotto nach und nach mit dem heißen Geflügelfond auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 2/3 der Kochzeit Risotto salzen und die Zitronenthymianblätter hinzufügen und bei kleiner Hitze weiter köcheln.

Sobald der Risotto al dente und dünnflüssig ist, vom Herd nehmen, ein 2 Tl Zitronenthymianblätter und 1 Tl Limonenabrieb, die angeschwenkten Rosenkohlblätter und die kalten Butterwürfel unterrühren. Zum Schluss den gewürfelten Gorgonzolakäse picante unterheben.

Anrichten:

Den Risotto mit Limonen, Rosenkohlblätter und Thymian in warme tiefe Teller anrichten und servieren.

