

Zwischengericht

Tomaten-Basilikumrisotto mit grünem Spargel und Burrata

Zutaten:

180 g Risotto-Reis
40 ml Olivenöl
80 g Schalotten
100 ml Weißwein
480 ml Gemüsebrühe
300 ml Tomatensaft
1 St. Lorbeerblatt
2 Stängel Basilikum
1 St. Fleischtomaten altern. 2-3 normale
350 g Spargel, grün
2 g Burrata
70 g Butter
50 g Parmesan
Salz
Pfeffer
Zucker
25 g Tomatenmark

Zubereitung:

Für das Risotto die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Vom grünen Spargel das untere holzige Viertel abschneiden und entsorgen, den restlichen Spargel kleinschneiden aber die Spitzen zum Anrichten und dekorieren aufheben. Von der Fleischtomate den Strunk entfernen, die Tomate in Würfel schneiden und bis zum Anrichten beiseitestellen. Das Olivenöl in einem Topf erwärmen, die Schalottenwürfel und das Lorbeerblatt darin farblos andünsten, den Risotto-Reis hinzugeben und etwas mitdünsten. Dann Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen, mit 100ml Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Tomatensaft und 400 ml Gemüsebrühe aufgießen, alles bei geringer Hitze weichkochen lassen und vorsichtig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Wenn der Reis nur noch wenig Biss hat, den kleingeschnittenen Spargel im Risotto mitkochen, bis er weich ist. Dann die Basilikumblätter fein schneiden und zusammen mit den Tomatenwürfeln in das Risotto einrühren. Nun 50g Butter und Parmesan einrühren, gegebenenfalls mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken und nach Wunsch nochmals mit einem Schuss Weißwein abrunden. Zum Anrichten die Spargelspitzen in einer Pfanne mit der restlichen Butter und dem restlichen Gemüsefond glasieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Schließlich das Risotto gleichmäßig in die Teller verteilen und die Spargelspitzen sowie die in grobe Würfel geschnittene Burrata gleichmäßig darübergeben.