

Zwischengericht

Getrübzeltes Risotto mit Topinambur und Ziegenfrischkäse

Zutaten:

100 ml Pflanzenöl
50 g Feldsalat
100 g Risotto-Reis
1 St. Schalotten
70 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe
240 g Topinambur
50 g Parmesan
40 g Trüffelbutter
1 St. Lorbeerblatt
160 g Ziegenfrischkäse
Trüffelöl
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Für das Feldsalat-Öl, 100ml Pflanzenöl mit Feldsalat (Etwas zum Anrichten beiseitestellen), etwas Salz und Pfeffer einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Zewa passieren. Für das Risotto, ein Schalotte in feine Würfel schneiden sowie die Topinambur separat schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten Würfel in einem Topf mit Olivenöl und dem Lorbeerblatt anschwitzen. Das Risotto dazu geben, ebenfalls mit anschwitzen, bis es leicht Farbe bekommt. Mit 70ml Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Vorsichtig salzen, mit 300ml Gemüsebrühe auffüllen und bei geringer Stufe leicht köcheln lassen, bis der Reis noch leichten Biss hat. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, die Topinambur Würfel unter das Risotto rühren. Trüffelbutter und geriebenen Parmesan ins Risotto rühren, ggfs. etwas Gemüsebrühe nachgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Risotto gleichmäßig in die Teller verteilen, das Feldsalat-Öl ums Risotto geben und mit dem Ziegenfrischkäse, übrigen Feldsalat und etwas Trüffelöl garnieren.