

Hauptgericht

Gebackener Ziegenfrischkäse auf grünem Risotto von Erbse, Bärlauch und Morcheln

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse
70 ml Milch
20 g Speisestärke
0.1 Bund Thymian
100 g Panko
100 g Semmelbrösel
30 ml Olivenöl
160 g Risotto-Reis
1 St. Lorbeerblatt
2 St. Schalotten
6 g Morcheln, getrocknet Art.Nr.: 62255
160 g Erbsen
50 g Zuckerschoten
0.4 Bund Spargel, grün
100 ml Weißwein
560 ml Gemüsebrühe
30 g Butter
70 g Parmesan
0.6 Bund Bärlauch
120 ml Pflanzenöl
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Für das Bärlauch-Öl, den Bärlauch waschen und fein schneiden. Anschließend mit 120 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Den aufgefundenen Bärlauchsatz später zum Anrichten in das Risotto rühren. Für den gebackenen Ziegenfrischkäse, diesen in gleich große Stücke schneiden. 70 ml Milch mit 20 g Speisestärke, fein geschnittenem Thymian, etwas Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer feuchten Marinade verrühren. Panko mit Semmelbröseln vermischen. Den Ziegenfrischkäse in die feuchte Marinade tauchen und anschließend in der Panko-Semmelbrösel-Panade wenden und mit den Fingern leicht andrücken. Den Paniervorgang wiederholen. Zum Anrichten Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und goldbraun frittieren. Anschließend den gebackenen Ziegenfrischkäse auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Risotto, zwei Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, die getrockneten Morcheln in reichlich kaltem Wasser einweichen und Parmesan fein reiben. Zuckerschoten sowie den grünen Spargel putzen und klein schneiden. 30 ml Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Schalottenwürfel mit dem Lorbeerblatt farblos anschwitzen. Risotto dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen, bis er leicht Farbe bekommt. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Vorsichtig salzen, mit 560 ml Gemüsebrühe auffüllen und

bei geringer Stufe leicht köcheln lassen, bis er weich und bissfest ist. Morcheln abschütten, ggf. unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und schneiden. Kurz bevor die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist, die Erbsen, das geschnittene Gemüse sowie die Morcheln unter das Risotto rühren. 30 g Butter, den aufgefangenen Bärlauchsatz und den geriebenen Parmesan ins Risotto einrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Risotto gleichmäßig in die Teller verteilen und obendrauf den gebackenen Ziegenfrischkäse arrangieren. Mit dem Bärlauch-Öl dekorieren.