

Cremiges Safran Risotto

Tomaten-Knoblauch Marmelade

Lavendel, mariniertes Hirtenkäse

Kalamata Oliven:

Risotto:

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Thymianzweige

2 EL Butter

250 g Risottoreis (super fino Carnaroli)

150ml Weißwein

1 g Safran

800 ml heiße Gemüsebouillon

160 g geriebener Parmesan

2 EL Butter

Salz und Pfeffer

Etwas frischer Zitronenabrieb

Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten.

Thymian dazugeben

Risottoreis hinzufügen und unter Rühren mitdünsten, bis er leicht durchsichtig wird.

Mit Weißwein oder etwas Bouillon ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Safran einrühren.

Nach und nach die heiße Bouillon zugeben, sodass der Reis immer knapp bedeckt ist. Dabei regelmäßig rühren.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis cremig und al dente sein.

Heimat WERK

Tomaten-Knoblauch Marmelade:

250g reife Tomaten

½ rote Zwiebel gewürfelt

1 Knoblauchzehe

1EL Olivenöl

35g Tomatenmark

1 kleine Chilischote entkernt

Saft einer ½ Zitrone

Vanille / Zimt / Lavendel / Salz

Dunkler Balsamico

125g Gelierzucker 2:1

Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Zwiebel und Knoblauch grob würfeln.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, dann Knoblauch und Chili hinzufügen und kurz mitbraten.

Die Gewürze hinzugeben und kurz mitrösten, Tomaten, Tomatenmark und Vanille (aus der Schote kratzen) hinzufügen. Alles ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen

Ein wenig Lavendel dazugeben. (Vorsichtig dosieren da der Geschmack schnell zu dominant wird.)

Masse nach Belieben pürieren (fein oder stückig). Gelierzucker und Zitronensaft einrühren, 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

In heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.



Heimat WERK

Marinierter Hirtenkäse:

150g Hirtenkäse

1El Olivenöl

2 TL Kalamata Oliven gehackt

½ Knoblauchzehe fein gehackt

1 TL getrocknete Tomaten gehackt

Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden.

Oliven, Knoblauch und getrocknete Tomaten dazugeben.

Alles vorsichtig mit dem Olivenöl mischen.

Anrichten:

Das cremige Risotto in einen vorgewärmten tiefen Teller geben. Punktuell die Tomaten-Marmelade darauf verteilen. Den Hirtenkäse darüber verteilen. Mit etwas frischem Basilikum und Olivenöl garnieren.

