



ROSENKOHLRISOTTO

mit gerösteten Haselnüssen und Speck

ZUTATEN

250 g Rosenkohl
1 Schalotte
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
150 g Risottoreis
1 Bio Zitrone
100 ml Weißwein
300 g Gemüsefond
50 g Speck
1 TL Butterschmalz
100 g geriebener Gruyère
2 EL Haselnüsse ganz
Gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

ANLEITUNG

- * Einen Topf bei mittlerer Hitze aufstellen und 50 g Butter darin schmelzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe würfeln und in der Butter glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und kurz mit andünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Nun Kelle für Kelle Gemüsefond zum Risotto geben, bis der Reis bissfest, beziehungsweise gar ist.
- * Den Rosenkohl waschen und in Viertel schneiden. In einer Pfanne den Speck auf mittlerer Hitze auslassen bis er knusprig ist. Den Speck aus der Pfanne nehmen und den Rosenkohl darin mit etwas Butterschmalz anrösten. Den Speck wieder hinzufügen. Nun die Haselnüsse grob hacken und mit zum Rosenkohl in die Pfanne geben.
- * Die Hälfte des Speck Gemüse zum Risotto geben. Den geriebenen Gruyère zum fertigen Risotto geben. Nun mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- * Das Risotto mit dem restlichen Gemüse und etwas Olivenöl in einem tiefen Teller servieren.

TIPP: Für Trüffeliebhaber kann die normale Butter gegen Trüffelbutter ausgetauscht werden.