

Schwarzes Risotto

mit knusprigen Pastinakenstreifen, Portulak und Pistazien

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 4 Portionen):

Für das Risotto

- 300 g schwarzer Reis
- 1/3 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Rotwein (oder Weißwein)
- 700-800 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 150 g Parmesan oder Bergkäse
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Für die Pastinakenstreifen

- 2 Pastinaken
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

frischer Winterportulak
50 g Pistazien, frisch geschält und
grob gehackt

Zubereitung

1. Die Pastinaken schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Auf einem Blech mit Backpapier belegt verteilen. Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben und gut mit den Pastinaken vermengen. Im Ofen bei 180°C Heißluft 20-25 Minuten knusprig backen, dabei die Pastinakenstreifen ein paar Mal am Blech durchrühren. Zum Schluss etwas fein und frisch abgeriebene Bio-Zitronenschale untermischen.
3. Für das Risotto den Lauch gut putzen und in feine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den schwarzen Reis zugeben und mit anschwitzen. Mit etwas Salz würzen.
4. Mit einem Schluck Rotwein (oder Weißwein) ablöschen und einkochen lassen.
5. Jetzt nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen und den Reis 22-25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist, dabei immer wieder Mal umrühren. Je nach Konsistenz noch etwas mehr Brühe zugeben.
6. Den Käse frisch fein reiben und mit der Butter unter den Reis rühren. Nochmal 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, der Reis soll schön cremig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die gerösteten Pastinaken aus dem Ofen auf dem schwarzen Risotto anrichten. Mit etwas Portulak und Pistazien bestreut servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

