

Prosecco-Risotto mit Cima di rapa, Safranfenchel, Kanada- Rauchlachs



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Prosecco-Risotto

500 g Cima di Rappa
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehen
300 g Risotto-Reis
3 dl Prosecco
9 dl Geflügel- oder Gemüsefond
60 g Grana Padano gerieben
½ Zitrone, Saft und Abrieb
50 g Butter
200 g Räucherlachs in Tranchen (z. B. Kanadischer Wildlachs)

Zutaten Safranfenchel

2 EL Olivenöl
½ TL Fenchelsamen
2 Fenchel
½ dl Weisswein
1 dl Gemüsefond
1 Briefchen Safran
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
2 Zweige Dill, abgezapfte Blätter

Zubereitung Prosecco-Risotto

Cima di rappa waschen, rüsten und grob schneiden. In reichlich Salzwasser knackig blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter und Olivenöl in einem Topf erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Risotto-Reis begeben und glasig dünsten. Mit 2 dl Prosecco ablöschen und einköcheln lassen. Den Risotto schrittweise mit Bouillon aufgiessen und unter ständigem Rühren körnig kochen. Cima di rappa kurz vor Garende unter den Risotto mischen, restlichen Prosecco, Zitronensaft und Abrieb begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen, Käse und Butter in Würfeln langsam unterrühren. Risotto anrichten und mit Lachstranchen und glasiertem Fenchel servieren.

Zubereitung Safranfenchel

Fenchel waschen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Olivenöl erhitzen, Fenchelsamen darin kurz anrösten, den geschnittenen Fenchel begeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein und Gemüsefond ablöschen, dann den Safran begeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt knackig dämpfen. Zum Schluss die Butter beifügen und sämig schmelzen lassen. Mit Dill garnieren.