

CREMIGES RISOTTO MIT GORGONZOLA UND KARAMELLISIERTEM STAUDENSELLERIE



Zutaten:

Für das Risotto:

1 EL Butter

1 Schalotte

150g Risottoreis

1 Knoblauchzehe

180ml trockener Weißwein

2 TL Gemüsebrühenpulver

ca 500ml heißes Wasser

150 Gorgonzola & Mascarpone

1 - 2 TL Salz

schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Für den Staudensellerie

250g Staudensellerie

1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Risotto:

Schalotten schneiden und in Butter glasig dünsten, den Risottoreis hinzugeben und diesen ebenfalls 5 Minuten dünsten. Dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Knoblauchzehe mit der Hand andrücken und im Ganzen in den Topf geben..

Wenn der Weißwein eingekocht ist, Schöpferweise heißes Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, bis der Reis gar ist.

Den Reis mit Salz abschmecken und den Gorgonzola und die Mascarpone hinzufügen. Nochmals alles umrühren und bei geschlossenem Deckel Risotto 15 Minuten ziehen lassen.

Staudensellerie:

Staudensellerie in 3 cm dicke Stücke schneiden.

Den Pfannenboden mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Nun den Staudensellerie hinzufügen und bissfest anbraten.
