

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Juni: Erdbeer-Risotto mit geräucherten Forellenfilets, Burrata und Balsamico

Ideal als kreative Vorspeise oder als kleiner Zwischengang: Das Erbeer-Risotto ist fruchtig leicht und dank der Farbe ein echter Hingucker!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

250g Risottoreis
1 Schalotte
etwas Olivenöl
1.5 dl Weisswein
ca. 5 dl Gemüsebouillon
300g Erdbeeren
2 EL Erdbeermarmelade
60 ml Vollrahm
60g Reibkäse
Salz und Pfeffer
150g Forellenfilet, geräuchert
4 kleine Burratas
4 Zweige Basilikum
etwas Balsamico-Reduktion



VORBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel in feine Stücke schneiden und im Olivenöl andünsten. Dann den Risottoreis dazugeben und glasieren, bis das Korn glänzt. Anschliessend mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen.

Schritt 2

Die Erdbeerkonfi zum Reis geben, umrühren und mit etwas Bouillon ablöschen. Nach und nach mehr Gemüsebouillon dazugeben und den Reis weichkochen. Wenn er al dente ist, die Erdbeeren in Würfel schneiden, hinzufügen und kurz mitkochen. Dann mit Reibkäse und Rahm verfeinern. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Den Risotto im Teller anrichten. Ein Forellenfilet und einen kleinen Burrata darauflegen. Dann mit Basilikum, Balsamico und ein paar Scheiben frischer Erdbeere garnieren.

Tipp: Balsamico-Reduktion kann man im Detailhandel kaufen. Aber auch das Selbermachen geht ganz leicht: Einfach 5dl Balsamicoessig mit 5 EL Zucker bei mittlerer Hitze langsam einkochen, immer wieder rühren.