

Erbsen Risotto



Zutaten:

2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1l Gemüsefond, 2 El Öl, 200g Risotto-Reis, 3 Stiele Estragon, 200ml Weißwein, 300g Erbsen, Salz, Pfeffer, 30g Butter, 30g italienischen Hartkäse (z. B. Grana Padano), 100g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

2 Schalotten fein würfeln, 1 Knoblauchzehe leicht andrücken. 1 l Gemüsefond in einem kleinen Topf aufkochen. 2 El Öl in einem breiten topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten.

200 g Risotto-Reis und 3 Stiele Estragon zugeben, 1 Minute dünsten. Mit 200 ml Weißwein ablöschen, stark einkochen lassen. Je so viel kochenden Fond zugießen, dass der Reis knapp bedeckt ist.

Risotto unter Rühren 16-18 Minuten garen. Dabei nach und nach den restlichen heißen Fond zugießen. Wenn der Risotto schön cremig ist und der Reis noch etwas Biss hat, Topf vom Herd nehmen.

Inzwischen 300g Erbsen in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen und abschrecken.

Von 3 Stielen Estragon die Blätter abzupfen und grob hacken. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch und Estragonstiele entfernen. 30 g Butter, Erbsen und Estragonblätter unterrühren, 30 g italienischen Hartkäse (z. B. Grana Padano) darüber reiben und unterrühren, 2 Minuten ziehen lassen. 100 g Ziegenfrischkäse in Stückchen über den Risotto streuen und servieren. Gutes Gelingen ☺