Blauschimmelkäse-Honig-Rosinen-Risotto



Schlotzig, durch den Käse etwas flüssig geraten

Das Prinzip der Zubereitung eines Risotto besteht darin, portionsweise Flüssigkeit zum Risottoreis zu geben, ihn jeweils unter ständigem Rühren vollständig verkochen und vom Reis aufnehmen zu lassen und den Reis so zu garen. Als erste Portion verwende ich einen Schuss trockenen Weißwein, für den Rest nehme ich Gemüsefond.

Hier bereite ich ein Risotto mit Blauschimmelkäse zu. Dazu passt etwas Honig. Und auch einige Rosinen passen gut dazu. Das Risotto braucht nicht gewürzt zu werden, der Blauschimmelkäse bringt genügend Würze mit. Ich gebe die Rosinen gleich zu Beginn des Garens mit hinein, sie sollen sich auch mit Flüssigkeit vollsaugen und aufquellen.

Risotto kann man nur mit speziellem Risottoreis zubereiten. Dieser Reis hat die Besonderheit, dass die Körner nach dem

Garen außen weich sind, aber innen einen leicht festen Kern haben, der Reis somit noch Biss hat.

Garniert wird das Ganze mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 300–400 ml Gemüsefond
- 125 g Blauschimmelkäse
- 1 EL Honig
- 50 g Rosinen
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Reis dazugeben und mit anbraten. Rosinen ebenfalls dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Reis unter ständigem Rühren den Wein aufnehmen lassen. Portionsweise Fond dazugeben und immer unter ständigem Rühren den Reis den Fond aufnehmen lassen.

Wenn der Reis gegart ist, Käse dazugeben und schmelzen lassen. Honig dazugeben und alles verrühren.

Risotto in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.