

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2020 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Simon Cilia

Zitronenrisotto mit scharfem Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Arborio Reis
 4-5 Schalotten
 2-3 Knoblauchzehen
 3 Zitronen
 2 EL Pinienkerne
 300 g Parmesan
 1 Stück Butter
 1 L Gemüsefond
 400 ml trockener Weißwein
 1 Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Beträufeln

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Zitronen waschen, trockentupfen und schälen. Die Schale (ohne das Weiße) ebenfalls klein hacken und mit Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten. Etwas von dem andünsteten Knoblauch und der Zitronenschale für das Topping beiseitelegen. Die geschälten Zitronen auspressen und Zitronensaft aufheben.

Reis in den Topf geben und kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen, etwas Zitronensaft hinzugeben und verdunsten lassen.

Immer, wenn die Flüssigkeit verdunstet, Fond nachgießen. Das Ganze permanent rühren.

Pinienkerne in Butter goldbraun andünsten. Parmesan reiben und beides kurz vor Ende unter das Risotto heben.

Für das Risotto-Topping Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und dem Zitronensaft von oben vermischen. Ggfs. etwas Olivenöl hinzugeben. Risotto auf einem großen Teller anrichten und das Topping auf das Risotto geben.

Für den Salat:

2 Fenchelknollen
 2 frische Chilis
 1 Prise Chiliflocken
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilis der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein hacken. Fenchel putzen, vom Strunk befreien und zähe Schale entfernen. Restlichen, zarten Fenchel klein schneiden und in einer Schale mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehackter Chili und Chiliflocken vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.