



Gottfried Schmitz

Spinat-Risotto mit marinierten Kürbisspalten und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g italienischer Risottoreis
250 g Babyspinat
3 Schalotten
50 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
100 g Butter
100 g Butterschmalz
100 ml Kokosmilch
700 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein
1 TL Dijonsenf
Muskatnuss, zum Reiben
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Schalotten abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Reis dazugeben und mit 2 Prisen Salz abschmecken. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, die Hälfte des Fonds dazugeben und auf niedriger Flamme köcheln lassen.

Spinat hacken und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Einige Blätter zur Seite legen, blanchieren und am Ende als Bett unter dem Risotto drapieren. Mit Muskatnuss würzen.

Hartkäse reiben und unterheben. Mit Dijonsenf abschmecken. Um das Risotto abzumildern einen Schuss Kokosmilch dazugeben. Butter hinzugeben. Risotto mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kürbis:

½ Hokkaido
50 ml Sojasauce
2 EL flüssiger Honig
100 ml Olivenöl
Gemahlener Kurkuma, zum Würzen
Currypulver, zum Würzen
Gemahlener Peperoncino, zum Würzen

Hokkaido achteln, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anbraten. Eine Marinade aus Sojasauce, Honig, Kurkuma, Peperoncino und Currypulver anrühren und auf die Spalten pinseln.

Für den Salat:

¼ Spitzkohl
1 kleiner Kopf Radicchio
100 g Rucola
1 Romanasalat
150 ml griechischer Joghurt
250 g Quark
100 ml cremige Kokosmilch
4 EL heller Balsamicoessig
50 ml Rapsöl
1 Zweig Schnittlauch
Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Estragon
1 Zweig Majoran
1 Zweig Oregano
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl hobeln, in eine Schüssel geben, leicht salzen und mit etwas Essig beträufeln. Radicchio-Blätter in warmes Wasser legen, um die Bitterstoffe abzumildern. Romanasalat in ca. 0,8 cm breite Stücke schneiden. Rucola ggf. zupfen.

Ein Dressing aus Joghurt, Quark, Essig, Kokosmilch, Salz und Pfeffer anrühren. Schnittlauch und Petersilie hacken und unterheben. Estragon, Majoran und Oregano hacken und ebenfalls unterheben. Gut verrühren und das Öl dazugeben. Dressing mit Salat vermengen.

Für die Garnitur: Cocktailtomaten in Butterschmalz anrösten. Mit Salz würzen. Mit Balsamico und Honig abschmecken.

- 8 Cocktailtomaten, an der Rispe
- 50 g Butterschmalz
- 2 EL Honig
- 2 EL heller Balsamicoessig
- Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.