



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

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

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

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.

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.

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: Cocktailltomaten in Butterschmalz anrösten. Mit Salz würzen. Mit

8 Cocktailltomaten, an der Rispe
50 g Butterschmalz

2 EL Honig

2 EL heller Balsamicoessig

Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.