

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2018** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Vera Lindebner

Chili-Risotto mit Limetten-Dip und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 125 g Risottoreis Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Reis dazugeben und kurz anschwitzen.
 1 Knoblauchzehe
 500 ml Gemüsefond Mit dem Weißwein und der Hälfte des Gemüsefonds aufgießen und aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.
 50 ml Weißwein
 100 g Parmesan am Stück Chilischote kleinschneiden, Kerne entfernen und mit unterrühren. Hitze reduzieren und das Risotto unter gelegentlichem Rühren und Nachgießen der restlichen Brühe fertigkochen.
 Butter, zum Anschwitzen
 Olivenöl, zum Anschwitzen
 1 frische rote Chilischote
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Parmesan reiben, darunter rühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Schärfe ein paar Chili-Flocken unterrühren.
- Für den Dip:** Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Joghurt verrühren. Mit Limettenabrieb abschmecken.
 2 EL stichfester Joghurt
 1 Zweig Basilikum
 1 Limette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Joghurt in ein dekoratives Glas füllen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Garnitur:** Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Für ca. 15 Minute in den heißen Ofen geben und anschließend auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.