

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Nadine Gruyters

Zitronen-Risotto mit Zucchini-Julienne und Pistazienpesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risottoreis (Carnaroli)
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 Amalfi-Zitronen, Abrieb, Saft & Filets
 70 g italienischer Hartkäse, aus
 mikrobiellem Lab
 50 g Butter
 1 l Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Braten
 1 Lorbeerblatt
 2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartkäse fein reiben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen, nicht kochen lassen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig anschwitzen, Knoblauch kurz mitdünsten. Reis zugeben und unter Rühren anschwitzen, bis die Körner leicht glasig sind. Lorbeerblatt zugeben und mit Weißwein ablöschen. Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

Nach und nach heißen Gemüsefond angießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis bissfest gegart ist. Lorbeerblatt entfernen. Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Butter, Hartkäse und Zitronenfilets unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zucchini-Julienne:

1 grüne Zucchini
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pistazienpesto:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 70 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 100 ml Olivenöl
 100 g geschälte, ungesalzene Pistazien
 50 g Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Pistazien, Basilikum, Hartkäse, Knoblauch und etwas Zitronensaft in einen Mixer geben. Olivenöl nach und nach zugeben und zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.