



coupe gourmetteller · ø 26 cm, h 5,5 cm · no. 2013/013, platzteller · ø 30 cm · no. 1917/013

TOMATENRISOTTO MIT CARABINIEROS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Carabineros: 4 Carabineros, Olivenöl zum Braten

Für das Tomatenrisotto: 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 Tomaten, 1/2 l klarer Tomatenfond, 200 ml Geflügelbrühe, 2 EL bestes Olivenöl, Meersalz, z.B. Fleur de Sel, Zucker, 200 g Risottoreis (CarnaroliReis), 50 ml Weißwein, 1 Bund Frühlingslauch, 8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomatenfilets, 8 Filets von halbgetrockneten Ofentomaten, 4 Zweige Estragon, Schwarzer Pfeffer, 1 EL Butter, 40 g geriebener Parmesan, Peperoncini nach Geschmack, fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Tomatenfond und Geflügelbrühe in einem Topf aufkochen lassen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Fleur de Sel und Zucker würzen. Den Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Dann das Risotto mit dem heißen Tomatenfond bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist. Den Frühlingslauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, die letzten 5 Min. im Risotto mitkochen lassen. Die getrockneten Tomatenfilets und die Ofentomaten in Scheiben schneiden. Den Estragon waschen, trocken tupfen, die Blätter fein schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und Tomatenstreifen, Estragon, Peperoncini, Fleur de Sel, Pfeffer, Butter und Parmesan zugeben.

Die geputzten Carabineros halbieren. In einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze auf der Schalenseite anbraten und kurz von der anderen Seite Farbe annehmen lassen. Die Carabineros wieder umdrehen und in der Pfanne ziehen lassen bis sie gar sind.