

Espresso-Risotto mit Honigfeigen und Petersilien-Gremolata



Zutaten für 4 Portionen

1400 ml	Gemüsebrühe
5	Schalotten
2 EL	Rapsöl
400 g	Risottoreis
200 ml	Weißwein
8 Stiele	Petersilie, glatt
2	Bio-Zitronen
200 g	Taleggio
6	Feigen, reif
20 g	Margarine
3 EL	Honig
120 ml	Espresso
2 EL	Crème fraîche
	Pfeffer, Salz



Zubereitung

Schalotten in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf mit erhitztem Rapsöl glasig dünsten. Reis zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. So viel heißen Gemüsebrühe zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Offen bei milder bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 25 Minuten garen, dabei immer wieder Brühe zugießen.

Für die Gremolata Petersilienblätter abzupfen und hacken. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Zitronenschale mit Petersilie und etwas Salz mischen. Taleggio in ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Feigen waschen und in Spalten schneiden. Margarine und Honig in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Feigen darin auf den Schnittflächen bei kleiner Hitze pro Seite ca. 1 Minute dünsten, mit Pfeffer würzen.

Espresso und Crème fraîche unter das fertig gegarte Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Feigen und Taleggio darauf verteilen und mit Gremolata bestreuen.

Guten Appetit 😊