

Bacchus-Vinothek

Althoff Collection

Bärlauchrisotto

Sind Sie noch auf der Suche nach einem frühlingsfrischen Rezept? Dann ist dieses köstliche Bärlauchrisotto genau das Richtige für Sie.

Rezept für 2 Personen

- 150g Aquarello Risotto
- 2 Stück Schalotten
- 100g Parmesan
- 25g Butter
- Weißwein
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Tomatenöl
- 2 Stück Bio Eier
- 50g Frischer Bärlauch
- 10g Belper Knolle

Zubereitung

1. Den Risottoreis in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl, Salz und den in feine Würfel geschnittenen Schalotten vorsichtig anschwitzen.
2. Dann mit dem Weißwein ablöschen, danach immer wieder mit der Gemüsebrühe auffüllen bis das Korn die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
3. Den Bärlauch waschen, die Blätter abzupfen, blanchieren und fein mixen.
4. Das fertige Bärlauchpüree dem Risotto beifügen, dann mit Parmesan, der Butter und frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.
5. Für das Onzenei die Eier für 50 min bei exakt 64 Grad garen, danach die Eier schälen und vorsichtig das Eigelb vom Eiweiß trennen.
6. Das Eigelb auf dem Risotto platzieren, etwas Tomatenöl darüber geben und die Belper Knolle frisch darüber hobeln.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Quelle: <https://www.althoffcollection.com/de/blog/detail/fruehlingsbote-baerlauch>

