

Feigen-Gorgonzola Risotto von André Marty

Mengen für 10 Personen

1. Feigen waschen und jeweils in 8 Spalten schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schalotte sehr fein würfeln und in der Butter andünsten. Reis dazugeben und andünsten. Weißwein dazugießen. Mit Salz, Muskatnuss und Lorbeer würzen, die Hälfte des heißen Gemüsesfonds dazugießen, aufkochen und den Reis zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen. Restlichen heißen Fond dazugießen, weitere 10 Minuten garen. Lorbeerblatt entfernen, Gorgonzola und Sahne langsam in den Risotto rühren, dann die Feigenspalten dazugeben. Minzeblätter in Streifen schneiden, mit den Pinienkernen über den Risotto streuen

Quelle: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/15250/feigen-risotto-mit-gorgonzola.html>

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
600 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.0 Stück Lorbeerblatt	würzen und vor Birnen und Gorgonzola wieder entfernen.
200 kg Birnen	mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
1.5 Liter Wasser	
30 g Bouillion	Immer wieder Bouillion ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
200 g Käsescheiben	Gorgonzola!!!
5.0 g Minze (frisch)	10 Minzeblätter dazu
20 g Pinienkerne	darüber streuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g