

Graupen-Risotto mit Fenchel und Blauschimmel

 happy-mahlzeit.com/2020/02/20/graupen-risotto-mit-fenchel-und-blauschimmel/

Zutaten für 4 Personen:

- 250g mittlere Perlgraupen
- 2 Fenchelknollen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Cocktailtomaten
- 70g Blauschimmelkäse
- 40g frisch geriebener Parmesan
- 50g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 100ml Weißwein
- 1 Liter heiße Geflügelbrühe
- 1 Schuss Anislikör, z.B. Pernod
- Zucker
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 30g zerlassener Butter farblos andünsten. Die Graupen hinzufügen und kurz mitdünsten. Den Wein angießen und vollständig einkochen lassen. Dann so viel Brühe angießen, dass die Graupen gerade bedeckt sind. Die Graupen unter häufigem Rühren weich garen. Dabei immer wieder Brühe nachgießen.

Den Fenchel putzen, waschen, den Strunk entfernen, die Knollen in grobe Stücke schneiden und mit Salz und 1 Prise Zucker marinieren. Die Tomaten waschen und vierteln. Olivenöl erhitzen und den Fenchel darin weich braten. Mit Anislikör ablöschen. Die Tomaten zugeben und erhitzen.

Den Käse in Würfel schneiden und mit dem Parmesan und der übrigen Butter unter den Risotto mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Risotto auf Teller verteilen und das Fenchel-Gemüse darauf anrichten.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: Die Kochprofis