

REZEPTE zur Gourmetkiste

Radicchio-Risotto mit Safran und Scampi

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 15 Min.

1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
Butter
300 g Risottoreis
6 cl trockenen Weißwein 1
Thymianzweig
750 ml Gemüsebrühe

einige Safranfäden
1 kleiner Radicchio

250 g Scampi
Olivenöl
60 g Butter
2 EL Parmesan, ger.
Salz, Pfeffer

Knoblauch und Schalotten
schälen, fein würfeln und in der
Butter glasig dünsten.
Reis hinzugeben und rühren, bis er gleichmäßig glänzt.
Mit Wein ablöschen und etwas verkochen lassen.
Thymian zufügen.
Einen Teil der Brühe angießen. Wenn die Brühe eingekocht ist, nach und
nach die restliche Brühe zugießen, so dass der Reis immer bedeckt ist, und
unter Rühren in ca. 20 Min. bei milder Hitze fertig garen.
Safranfäden in Brühe oder Wein auflösen und unter das Risotto mischen.
Radicchio putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen
schneiden.
Scampi in
Olivenöl braten.
Butter und
Parmesan unter den Reis mischen und mit
Salz und Pfeffer abschmecken. Radicchio vor dem Servieren unterheben.
Mit den Scampi anrichten.

Möhren-Nuss-Aufstrich

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Zubereitungszeit ca. 45 Min.

200 g Möhren
1 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe
Salz
etwas Harissa
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Spitzer Zitronensaft
4 Walnüsse
1 TL Kräuter

Möhren putzen und klein würfeln.
In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen, die Möhren kurz andünsten, die
Brühe hinzugeben, Deckel drauflegen und auf niedrigster Hitze 5 Min.
dünsten.
Knoblauchzehe pressen und mit
Salz,
Harissa,
Kreuzkümmel und
Zitronensaft vermischen.
Walnüsse sehr fein hacken.
Wenn die Möhrenwürfel weich sind, abgießen, in eine Schüssel geben
und mit den Walnüssen und der Knoblauch-Gewürzpaste pürieren.
Kräuter unterrühren und die Paste in ein Glas abfüllen.

Der Aufstrich sollte 1 – 2 Tage durchziehen.
Statt Walnüsse kann man auch andere Nüsse nehmen.