



Topinambur Risotto mit Birne, Walnüssen und Fenchel-Parmesanbecher

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Topinambur
2 Stk.	Birnen
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
300 g	Risottoreis
125 ml	Weißwein, trocken
600 ml	Klare Gemüsesuppe
40 g	Walnüsse, gehackt
150 g	Parmesan
1 Stk.	Zitrone
1 TL	♦ Petersilie geschnitten
2 TL	♦ Kerbel gerebelt
1 TL	♦ Wacholderbeeren ganz
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1 TL	♦ Fenchel ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
	Oliveöl

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten, bis er glasig ist.
- 3 Den Reis mit Weißwein aufgießen, Lorbeerblatt, Kerbel, Petersilie und Wacholderbeeren dazugeben, kurz kochen lassen und anschließend die Hitze etwas reduzieren.
- 4 Nun den Topinambur dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Immer wieder warten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, wieder aufgießen und dabei regelmäßig umrühren.
- 5 Gegen Ende, wenn der Reis bissfest ist, die Birne hinzugeben und mitkochen. Als Abschluss noch 50 g Parmesan und Butter unterrühren und anschließend mit den Walnüssen anrichten.
- 6 Den restlichen Parmesan in eine Schüssel reiben, den Fenchel mörsern und dazugeben. Mit der Hand auf einem mit Backpapier belegten Backblech mehrere Kreise formen.
- 7 Anschließend so lange backen, bis sich der Parmesan vollständig aufgelöst hat, jedoch nicht braun geworden ist.
- 8 Danach das Blech aus dem Rohr nehmen, kurz auskühlen lassen, vorsichtig vom Backpapier ziehen und auf umgedrehten Schüsselchen auskühlen lassen.

