

Topinambur Risotto mit Birne, Walnüssen und Fenchel-Parmesanbecher

50–60 Min

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	Paremsan
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
	Olivenöl

Zubereitung

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 anschließen 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.