



# 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.

