

Rezepte von Stephanie Kowalt, Landgasthof „Zur Linde“ Weilrod“

Zwetschgen-Risotto mit Ziegenkäse im Schinkenspeckpäckchen

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
250 g Risottoreis
0,1 l Rotwein
0,5 l heiße Gemüsebrühe
300 g Zwetschgen entkernt (auch TK möglich)
500 g Ziegenfrischkäse in Rollen
8 Scheiben Schinkenspeck
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Honig

Zubereitung:

Die Zwetschgen vierteln. Die Hälfte davon nochmals kleiner schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Drei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Risottoreis und die fein gewürfelten Zwetschgen zufügen. Einige Minuten unter Rühren anschwitzen. Danach den Rotwein zugießen.

Den Herd auf kleinste Flamme stellen und sobald der Rotwein eingekocht ist ein Viertel der heißen Gemüsebrühe aufgießen. Dabei immer wieder rühren. Sobald die Brühe aufgesogen ist und kleine Blasen im Risotto entstehen eine weiteres Viertel der Brühe zugießen und die andere Hälfte der Zwetschgen mit in den Topf geben. Ständig rühren und wieder ein Viertel Brühe aufgießen und einkochen lassen. Ist die komplette Brühe aufgebraucht, sollte ein cremiges Risotto entstanden sein.

Jetzt 100 g vom Ziegenkäse und den feingehackten Rosmarin untermischen. Während der Risotto kocht, die Ziegenkäserollen in den Schinkenspeck wickeln und auf ein Backblech legen. Den Käse bei 200° C im Backofen etwa zehn Minuten backen. Zusammen mit dem Risotto anrichten und einen Teelöffel Honig darüber laufen lassen.