

BRENNNESSEL-RISOTTO MIT ERDBEERSPINAT UND SAUVIGNON-SCHAUM

Schwierigkeit: normal / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Wer Lust auf ein besonders feines Gericht hat, ist hier genau richtig! Die Köche des [Bio-Hotels Panorama](#) verraten euch, wie ihr ein Risotto mit Erdbeerspinat und Sauvignon-Schaum zaubert.

Foto: Jürgen Schmückling

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

50 gr Brennessel-Blätter

50 gr Zwiebeln

2 EL Olivenöl

2 EL kalte Butter

240 gr Rundkornreis

50 ml Weißwein

1 l Gemüsebrühe

50 gr Erdbeerspinat-Früchte

30 gr geriebener Parmesan

Malvenblüten für die Garnitur

30 ml Sauce Hollandaise

10 ml Grappa Sauvignon

10 ml Sauvignon Likör

1 TL Maisstärke

2 EL geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Die Brennessel-Blätter werden blanchiert und nach dem Abkühlen fein gehackt. Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden und in einem Topf mit Olivenöl und etwas Butter leicht anschwitzen. Dann rührt man den Reis ein und dünstet alles bei geringer Hitze glasig.

Mit Weißwein ablöschen. Danach den Reis einrühren und bei geringer Hitze glasig dünsten und mit Weißwein

ablöschen.

Den Reis salzen und immer weiter rühren. Bevor der Reis "al dente" ist, gibt man die Brennnessel-Blätter und danach noch die Erdbeerspinat-Früchte dazu. Den Reis vom Herd nehmen, kalte Butter und Parmesan hinzugeben und alles gut unterrühren.

Für den Sauvignon-Schaum Grappa und Likör kurz erhitzen, mit der in Wasser aufgelösten Maisstärke binden und beiseitestellen. Sauce Hollandaise mit gebundenem Sauvignon mischen, die Sahne unterheben und mit dem Schneebeesen verrühren. Mit Malvenblüten garniert sieht das Ganze sehr hübsch aus.